

Рулет фаршированный

Автор: Administrator

14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:31



Продукты:

На четыре человека: четыре тонких бифштекса из говядины (по 125 грамм каждый), 125 грамм фарша из сосисок, один не очень большой кусок свиного окорока, двенадцать оливок, одна чашка перемолотых сухарей, две чайные ложки горчицы, одна головка лука, одна морковь, сто грамм сухого белого вина, сто грамм бульона, сваренного из кубиков, четыре кусочка свиного сала, сто грамм растительного масла, щепотка соли, молотый черный перец.

Чтобы приготовить это блюдо надо измельчить кусок свиного окорока; убрать косточки из оливок и некрупно нарезать; все это перемешать в салатнице, добавив также сосисочный фарш, соль, перец, горчицу.

На разделочную доску положить бифштексы и тщательно отбить специальным молоточком, поперчить, посолить, на них положить сделанный фарш, свернуть, и каждый завернуть в свиное сало;

Лук и морковь почистить и мелко нарезать.

Разогреть в кастрюле ? растительного масла, добавить лук, положить готовые рулеты и морковь, жарить до золотого цвета, добавить бульон и вино, готовьте на маленьком огне примерно один час под закрытой крышкой.

Приготовленные рулеты нужно будет достать из кастрюли, убрать свиное сало и поставить охлаждаться; с получившегося соуса убрать жир, процедить через сито.

Рулет фаршированный

Автор: Administrator

14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:31

Приготовить к работе вертел.

Охлажденные рулеты намазать одной чайной ложкой горчицы, облить маслом, которое осталось, обсыпать сухарями, поставить в гриль на восемь минут.

Положить рулеты на тарелку и приправить соусом.