ROLADA Z PIERSI DROBIU

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1264 razy.

50 dag piersi drobiu
2 białka
20 dag pieczarek
sól czosnkowa
sól
1 łyżka oliwy lub oleju

Pieczarki oczyścić , umyć , osączyć , pokrajać w drobną kostkę, wsypać do wrzącej wody, doprowadzić do zawrzenia, odcedzić , wsypać do rondelka, chwilę poddusić , przyprawić do smaku solą, ostudzić . Mięso z drobiu zbić zwilżonym tłuczkiem, a następnie pobijając połączyć w jeden duży płat. Poszczególne zbite płatki powinny zachodzić na siebie. Powierzchnię łączenia płatów posmarować białkiem. Ostudzone pieczarki wymieszać z ubitym na pianę drugim białkiem, oprószyć solą czosnkową. Uzyskanym w ten sposób nadzieniem posmarować płat mięsa, zwinąć w ścisły rulon. Obwiązać ściśle nitką bawełnianą tak jak baleron. Uformowaną roladę obrumienić , wkładając na rozgrzaną patelnię posmarowaną oliwą lub olejem. Po obrumienieniu przełożyć do rondla, podlać wrzącą wodą, udusić pod przykryciem do miękkości. Miękką roladę pokrajać w poprzek na porcje, ułożyć na ogrzanym półmisku, obłożyć pieczonymi ziemniakami (1-2 na porcję). Podawać z dodatkiem surówki z sałaty, cykorii lub ze świeżych ogórków.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD