ROLADA Z PIERSI DROBIU

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1431 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD