
Rolada mięsno-jajeczna (kiełbasa weselna)

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1243 razy.

40 dag polędwicy wołowej
20 dag wędliny (szynka lub kiełbasa typu mortadela, cytrynowa itp.
łyżka smalcu
2 łyżki oliwy
3 jajka
kilka łyżek mleka
2 łyżki pokrajanego, zielonego szczypioru lub cebuli
sól
pieprz

Jajka wbić do miski, dodać 2-3 łyżki mleka i dobrze ubić trzepaczką sprężynową. Dodać szczypior lub cebulę i wlać na patelnię z rozgrzanym olejem. Usmażyć omlet. Polędwicę przepołowić i lekko zbić tłuczkiem, formując prostokątny płat. Posypać go solą i pieprzem, ułożyć na nim omlet i plastry wędliny. Wszystkie składniki zwinąć w rulon i obwiązać białą nicią. Przełożyć na patelnię z rozgrzanym smalcem i obsmażyć ze wszystkich stron. Po zdjęciu z ognia ostudzić, zdjąć nitkę i pokrajać mięso na dość cienkie plastry bardzo ostrym nożem. Ułożyć w krąg na drewnianym półmisku, środek wypełnić marynowanymi gruszkami lub śliwkami i przybrać zielenią.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD