

---

# Rolada mięsno-jajeczna (kiełbasa weselna)

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1204 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