Rolada z piersi drobiu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3389 razy.

50 dag piersi drobiu,

2 białka,

20 dag pieczarek,

sól,

łyżka oliwy lub oleju

Pieczarki oczyścić , umyć , osączyć , pokroić w kostkę, wsypać do wrzącej wody, doprowadzić do wrzenia, odcedzić wsypać do rondelka, chwilę poddusić , przyprawić solą, ostudzić . Mięso z drobiu zbić zwilżonym tłuczkiem, a następnie pozwijać połączyć w jeden duży płat. Poszczególne zbite płatki powinny zachodzić na siebie. powierzchnię łączenia płatków posmarować białkiem. Ostudzone pieczarki wymieszać z ubitym na pianę drugim białkiem. Uzyskanym w ten sposób nadzieniem posmarować płat mięsa, zwinąć w ścisły rulon. Obwiązać ściśle nitką bawełnianą jak baleron. Uformowana roladę obrumienić , wkładając na rozgrzana patelnię posmarowaną oliwą lub olejem. Po obrumienieniu przełożyć do rondla, podlać wrzącą wodą, udusić pod przykryciem do miękkości. Miękka roladę pokroić w poprzek na porcje, ułożyć na półmisku, obłożyć pieczonymi ziemniakami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>