

---

# Rolada z cieleciny

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2228 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 5 godz.

1 kg cieleciny na pieczen (udziec),

100 g surowego boczku.

Farsz:

400 g łopatki wieprzowej,

100 ml smietanki kremowej,

2 jaja,

60 g tartej bulki,

1 peczek zielonej pietruszki,

1 peczek koperku,

2 ząbki czosnku,

1 cebula,

50 g rodzynek,

50 g migdałów,

1 łyżka cukru,

sol, pieprz.

1. Cielecine umyc, rozciąć tak, by powstał szeroki płat. Zbić lekko tłuczkiem, natrzeć solą, odstawić na kilka godzin w chłodne miejsce. Boczec umyc, pokroić w cienkie plasterki.

2. Koperek i pietruszke opłukać, drobno pokroić. Migdały sparzyć, zdjąć skórki, drobno posiekać. Cebule i czosnek obrać.

3. Przygotować farsz: łopatkę umyc, zmielić z cebulą i czosnkiem. Dodac tartą bułkę, koperek, pietruszke, cukier, jaja, śmietane, rodzynek i migdały. Doprawić solą, pieprzem. Wymieszać.

4. Na placie cieleciny rozsmarować farsz i rozłożyć pokrojony boczec. Zwinąć w rulon, związać bawełnianą nitką i zawinąć w folię. Piec w temp. 200°C przez

55-60 min. Po wyjęciu z pieca przycisnąć ciężarkiem i tak zostawić do ostygnięcia. Zimną roladę odwinąć z folii, pokroić w plastry. Można ją polać galareta. podawać z sosem tatarskim.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 25 "Zimny bufet", strona 76.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)