
Rolada z cieleciny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2262 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 rodzynekow,

50 g migdalow,

1 łyżka cukru,

sol, pieprz.

1. Cielecine umyc, rozciac tak, by powstal szeroki pląt. Zbic lekko tłuczkiem, natrzec sola, odstawić na kilka godzin w chłodne miejsce. Boczec umyc, pokroic w cienkie plasterki.

2. Koperek i pietruszke oplukac, drobno pokroic. Migdaly sparzyc, zdjac skorke, drobno posiekac. Cebule i czosnek obrac.

3. Przygotowac farsz: łopatke umyc, zemlec z cebula i czosnkiem. Dodac tarta

bulke, koperek, pietruszke, cukier, jaja, smietane, rodzynki i migdaly. Dopravić sola, pieprzem. Wymieszac.

4. Na placie cieleciny rozsmarowac farsz i rozlozyc pokrojony boczek. Zwinac w

rulon, zwiazac bawelniana nitka i zawinac w folie. Piec w temp. 200°C przez

55-60 min. Po wyjeciu z pieca przycisnac ciezarkiem i tak zostawic do ostygnięcia. Zimna rolade odwinac z folii, pokroic w plastry. Mozna ja polac galareta. podawac z sosem tatarskim.

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

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