Rolada szpinakowo-drobiowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2618 razy.

24 szt. Czas przygotow. 45 min.

Ciasto:

4 jaja,

2 lyzeczki masla,

2 lyzki sosu sojowego,

2 lyzki wody.

Nadzienie:

250 g piersi kurczaka,

1 jajo,

250 g mrozonego szpinaku,

1 lyzka maki ziemniaczanej,

1 lyzka smietany kremowki,

50 ml wody,

galka muszkatolowa, sol, pieprz.

1. Umyte jaja rozbic, wlac do wysokiego naczynia, dokladnie zmiksowac dodajac

wode i sos sojowy. Lyzeczke masla rozpuscic, dobrze rozgrzac na patelni o

srednicy 18 cm. Wlac polowe masy jajecznej i usmazyc na wolnym ogniu omlet.

Nastepnie na reszcie masla usmazyc z pozostalej masy jajecznej drugi omlet,

zostawic do ochlodzenia. Omlety powinny miec kolor zloto-brazowy.

2. Mieso kurczaka zemlec 2 razy w maszynce do miesa. Wymieszac na jednolita mase ze smietana, jajkiem i maka ziemniaczana. Doprawic do smaku sola i pieprzem.

3. Szpinak podgrzac w rondelku z dodatkiem wody, stale mieszajac. Doprawic do

smaku sola, pieprzem i galka muszkatolowa. Odparowac, ochlodzic.

4. Omlety posmarowac zimna masa szpinakowa, nastepnie wlozyc na nie mase z kurczaka grubosci 0,5 cm. Omlety zrolowac, wlozyc w garnek do gotowania na parze, gotowac pod przykryciem 20 min. Wstawic do lodowki. Zimne omlety kroic

na plastry grubosci 1,5 cm. Podawac spiete wykalaczkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 80.

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