
Rolada szpinakowo-drobiowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2480 razy.

24 szt. Czas przygotow. 45 min.

Ciasto:

4 jaja,

2 łyżeczki masła,

2 łyżki sosu sojowego,

2 łyżki wody.

Nadzienie:

250 g piersi kurczaka,

1 jajo,

250 g mrożonego szpinaku,

1 łyżka maki ziemniaczanej,

1 łyżka smietany kremówki,

50 ml wody,

galka muszkatołowa, sol, pieprz.

1. Umyte jaja rozbic, wlać do wysokiego naczynia, dokładnie zmiksować dodając

wodę i sos sojowy. Łyżeczkę masła rozpuścić, dobrze rozgrzać na patelni o

średnicy 18 cm. Wlać połowę masy jajecznej i usmażyć na wolnym ogniu omlet.

Następnie na reszcie masła usmażyć z pozostałej masy jajecznej drugi omlet,

zostawić do ochłodzenia. Omlety powinny mieć kolor złoto-brązowy.

2. Mieso kurczaka zmielić 2 razy w maszynce do mięsa. Wymieszać na jednolitą masę ze smietaną, jajkiem i maki ziemniaczaną. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

3. Szpinak podgrzać w rondelku z dodatkiem wody, stale mieszając. Doprawić do

smaku solą, pieprzem i galką muszkatołową. Odparować, ochłodzić.

4. Omlety posmarować zimną masą szpinakową, następnie włożyć na nie masę z kurczaka grubości 0,5 cm. Omlety zrolować, włożyć w garnek do gotowania na parze, gotować pod przykryciem 20 min. Wstawić do lodówki. Zimne omlety kroić

na plastry grubości 1,5 cm. Podawać spiekie wykalczkami.

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

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