
Rolada z czerwonym kawiozem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1859 razy.

15 szt. Czas przygotow. 25 min.

Ciasto:

2 jaja,

1 łyżeczka masła,

sol.

Nadzienie:

150 g czerwonego kawioru,

120 ml smietanki kremowki,

120 g tłustego twarozku smietankowego.

1. Jaja umuc, rozbic, oddzielić białka. Z białek ubić sztywną pianę. Żółtka rozetrzeć, dodać 2 szczypty soli, połączyć delikatnie z pianą z białek.
2. Na rozgrzanej patelni o średnicy 20 cm roztopić łyżeczkę masła i na małym ogniu usmażyć omlet. Zdjąć z patelni, zostawić do ochłodzenia.
3. 40 ml smietanki wlać do twarozku, dobrze wymieszać. Pozostałą smietankę ubić i delikatnie połączyć z twarozkiem. Pod koniec dodać kawior.
4. Tak przygotowaną masę twarozkowo-kawiorową posmarować omlet, następnie zwinąć go w rulon, oziębic w lodowce.
5. Po wyjęciu z lodowki pociąć ostrym nożem na plastry grubości 1-1,5 cm. Podawać spiekie wykalaczkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 74.

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