

---

# Ruloniki z rostbefu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2021 razy.

30 szt.                    Czas przygotow. 35 min. + 2godz

400 g surowego rostbefu wolowego,

200 g twarozku,

2 lyzki smietany,

3 lyzki oleju,

250 ml czerwonego wytrawnego wina,

1 lyzeczka suszonego majeranku,

1 lyzeczka suszonego estragonu,

1 lyzeczka suszonej bazylii,

1 lyzeczka suszonego czabru,

4 gruszki w occie,

sol, pieprz.

1. Rostbef umyc, osuszyc, natrzec ziolami i sola. Marynowac w czerwonym winie 2 godz.

2. Po wyjeciu z marynaty obsmazyc na goracym oleju z kazdej strony, nastepnie piec 20 min w piekarniku nagrzanym do temp. 200żC. Ochlodzic.

3. Zimny rostbef pokroic w cienkie plastry, nastepnie kazdy plaster przekroic wzdłuż na polowe.

4. Twarozek utrzec ze smietanka na jednolita mase. Dodac sol i pieprz do smaku.

5. Kazda gruszke z octu przekroic wzdłuż na 8 czesci.

6. Plastry rostbefu posmarowac masa twarogowa, polozyc na nich kawalki gruszek, zwijac w rulony i spinac wykalaczkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 38.

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