

Мясной рулет

2011-01-26 15:53:24



Рулет делается элементарно, а вид у него просто потрясающий!

Нам понадобится: 2 яйца 150 г. твёрдого сыра, лучше всего острых сортов несколько столовых ложек сметаны **Для фарша:**

600 г. говядины (можно взять любое мясо) измельчить в фарш пучок разной зелени 1 яйцо соль, перец несколько столовых ложек белого вина (по желанию) половика красного болгарского перца

- Сыр измельчаем в чаше блендера, добавляем туда яйца и сметану, взбиваем до однородности.
- Противень застилаем бумагой для выпечки и очень хорошо пропитываем её растительным маслом, иначе тесто будет плохо отходить.
- Выливаем тесто и лопаткой распределяем его по всей поверхности противня.



- Запекаем при 200°C - 15 минут.
- Фарш смешиваем с яйцом, солью, вином, перцем и измельченной зеленью.



Готовим вместе с Нямой

Мясной рулет

- На остывшем тесте равномерно распределяем фарш, в центре распределяем нарезанный кубиками перец и сворачиваем тугим рулетом.
- Запекаем ещё 20 минут при 180°С.



- Нарезаем уже остывший рулет, он станет более плотным.

История этого рецепта очень интересная, мне его привезла знакомая из отпуска, когда отдыхала в одном из [отелей города Каменец-Подольский](#). Там она обедала в одной из местных столовых и заказала это блюдо, после чего просто не могла не попросить рецепт! Вот так она передала мне его и теперь это моё почти коронное блюдо 😊

Правда красиво? Приятного аппетита!

© www.njama.ru