

## Картофельный рулет с грибами и квашеной капустой

2011-04-02 14:16:35



Не помню, писала ли я об этом, но у меня последнее время организм требует постных блюд, сама не пойму почему. И я стала собирать интересные постные рецепты, которые могла бы есть не только я, но и мой муж. Как раз это блюдо очень сытное, очень вкусное и готовится проще простого=)

**Нам понадобится (имейте ввиду, что на фото двойная порция):** 1 кг. картофеля 250 г. квашеной капусты 250 г. любых грибов (если замороженных, то упаковку 400г.) 1 крупная луковица 2 яйца растительное масло соль несколько столовых ложек муки - чтобы картофельная масса не растекалась сливочное масло

- На растительном масле обжариваем измельчённый лук до золотистого цвета, добавляем грибы, обжариваем минут 5, после чего добавляем капусту. Накрываем крышкой и тушим 30-40 минут, до мягкости капусты.
- Картофель чистим и отвариваем до готовности.
- Далее, как делаю я: перекидываю картофель в кухонный комбайн с ножами и начинаю его измельчать (но такой способ не подходит для обычного пюре), постепенно добавляю яйца, соль и муку, пока не получится густое однородное пюре.



- Противень застилаем фольгой в два слоя и обильно смазываем растительным маслом. Если масла будет недостаточно, пюре прилипнет и не свернётся в рулет.
- Выкладываем пюре и с помощью лопатки, смазанной растительным маслом, равномерно распределяем слоем где-то 1,5 см.
- Сверху выкладываем начинку.



## Готовим вместе с Нямой

Картофельный рулет с грибами и квашеной капустой

- С помощью фольги аккуратно сворачиваем рулет и смазываем верх растопленным сливочным маслом (или взбитым яйцом).



- Запекаем при 200°C - 15 минут, до золотистой корочки.

**Приятного аппетита!**

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)