

Rulada surpriza

Sambata, 01 Septembrie 2007

Timp de pregatire:

20 minute

Timp de gatire:

30 minute

Ingrediente pentru 4 persoane:

300 g carne tocata

2 felii de franzela

2 morcovi

1 ceapa

6 oua

lapte dulce

2 linguri ulei

50 g pesmet

sare, piper.

Mod de preparare:

Intr-un castron, se pune carnea tocata impreuna cu ceapa taiata marunt si cu miezul de paine inmuiat, in prealabil, in lapte si stors. Se mai adauga 2 oua si sare, dupa gust. Se amesteca totul, pana se obtine o pasta omogena. Separat, se fierb morcovii si celelalte 4 oua. Se taie morcovii rondele, iar ouale se taie felii. Se amesteca si se condimenteaza cu sare si piper, dupa gust. Se intinde compozitia de carne pe planseta presarata cu putin pesmet. La mijlocul ei se pune amestecul de morcovi cu oua, se ruleaza umplutura in interiorul compozitiei de carne si se pune intr-o forma unsa cu putin ulei. Se da la cuptor, la foc potrivit, 30 minute, pana se rumeneste frumos. Se taie si se serveste dupa racirea completa.

Secret:

Rulada se poate prepara si in aspic. Dupa ce se coace in tava, se umple cu aspic preparat separat din zeama de carne, la care se adauga 4 foi de gelatina. Se taie dupa racire. Efectul este deosebit!