



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » На второе » Мясной рулет

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Мясной рулет

22 мая 2012 12:34 · <https://open-cook.ru/recipes/myasnoj-rulet>



Вот мой первый эксперимент в поисках идеального мясного рулета. Сочно, вкусно, красиво.

Очень хорошо помню мясной рулет с отварными яйцами из детства. Рецепт уже никто не помнит, приходится самой создавать заново методом проб и ошибок.

На 3 порции понадобится:

- 250 гр фарша (лучше всего брать смесь свиного и говяжьего)
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 1 средняя луковица

- 25 гр сливочного масла комнатной температуры
- соль, перец
- фольга алюминиевая
- маленький пучок петрушки
- 1 помидорка
- 100 гр сыра

В миске смешиваем фарш, мелко нарубленный лук, соль, перец и масло, порубленное на мелкие кусочки. Раскладываем на фольге не слишком тонким слоем:



Яйца и петрушку мелко рубим и выкладываем на фарш, присаливаем:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Начинаем сворачивать рулет, приподнимая фольгу с одного края:



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Должно получится вот так:



А теперь заворачиваем в фольгу:



И получаем плотный конвертик:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Ставим в духовку, разогретую до 190 градусов, на 30 минут:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

По прошествии указанного времени вытаскиваем из духовки, открываем фольгу так, чтобы масло не выливалось:



Возвращаем в духовку на 10 минут:



Помидорку тонко режем, сыр натираем на мелкой терке. Дольки помидора укладываем на рулет, посыпаем сыром:



Снова возвращаем в духовку на 7-10 минут:



В итоге получаем вот такую вкуснятину:



У меня получился сочный, совершенно не сухой, очень вкусный рулет, почти как в детстве. Почти... Поиски продолжаются.



oren-cook.ru

Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Я подавала с гречкой и редиской в сметане:





орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой