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

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Рулет из свинины с хурмой и вишней от Константина Вагу

30 декабря 2012 23:17 · https://open-cook.ru/recipes/rulet-iz-svininy-s-khurmoj-i-vishnej-ot-konstantina-vagu



А этот рулетик мы сварили и был он с хурмой и вишней, специально для меня:) И это, кстати, очень удачное сочетание!

Для рулета нужно:

- 250-300 гр свинины (мы брали карбонад, который был длинным и весил полкилограмма, мы отрезали его пополам)
- соль
- черный перец молотый

- 1 зубчик чеснока
- 1 хурма
- немножко вишни (мы использовали замороженную, предварительно разморозив ее)

Как подготовить мясо для рулета, можно увидеть в этом видео ролике, в котором Константин Вагу все подробно рассказывает и показывает **(смотреть с 4-й минуты)**.

Подготовленный кусок мяса слегка отбиваем, присаливаем, посыпаем перцем и измельченным чесноком.



Укладываем в несколько слоев ломтики хурмы и впритык к ним вишню.



Сворачиваем все рулетом и плотно упаковываем в пищевую пленку, хорошенько замотав концы.







И отправляем вариться в кипящую воду минут на 40-45.



Готовый рулет разрезаем на ломтики.





Выкладываем их на тарелку.



Оставшуюся чистую часть можно присыпать черным молотым перцем.



Также рядом выкладываем клюквенный соус



И апельсиновый соус



Так же можно дополнить жареными фруктами



Приятного аппетита!



Комментарии: 1

Мария # 19:20 31.12.2012

Я в первый раз увидела,что в пищевой пленке можно варить)))