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

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

Мясной рулет с омлетом

22 апреля 2013 07:03 · https://open-cook.ru/recipes/myasnoj-rulet-s-omletom



Мясной рулет с омлетом от Марии Панковой =) Аппетитный, вкусный и красивый. Хорош как для деток, так и для взрослых, готовится просто и быстро. (Анна Нечаева)

Примерно на 3 порции:

- около 500 гр мяса (у меня была свинина, но можно взять и говядину, и курицу)
- 2 яйца
- 1 морковка
- 1 луковица
- 1/4 стакана молока
- пучок петрушки и укропа

- соль, перец черный молотый
- вода

Натираем морковь на мелкой терке, зелень измельчаем. Складываем все это в миску, разбиваем в нее яйца, добавляем молоко и соль.



Перемешиваем все и отправляем на сковороду, закрываем крышкой и тушим до готовности.



Берем кусок мяса, из него можно сделать один большой рулет или порезать кусок на стейки и сделать порционные небольшие рулеты, именно так я и делала. Мясо отбиваем, солим и перчим. Выкладываем на него омлет и скручиваем рулетом, завязываем хлопковыми нитями.



Рулеты выкладываем в посуду для запекания (у меня был большой керамический горшок с крышкой), добавляем немного воды и луковых колец. Если у вас форма, но нет крышки, то можно накрыть форму фольгой. Отправляем все в духовку, разогретую до 180-190 градусов, на 30-40 минут.

Перед употреблением снять нити и нарезать ломтиками.



Приятного аппетита!