



Мясной рулет

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins
Время 1 Hrs
приготовления
Порции 6
прибор Comhair SE с 2015 года

Приготовление

600 г фарша из говядины
100 г фарша из телятины
1 морковь
4 ст. л. манной крупы
1 ст. л. панировочной муки
1 яйцо
1 головка репчатого лука
1 зубчик чеснока
1 пучок шнитт-лука
1 пучок петрушки
1 ст. л. каперсов
2 ч. л. соли
Перец
Майоран
Розмарин

Помыть, очистить и натереть морковь. Взбить яйцо. Очистить головку репчатого лука и зубчик чеснока. Измельчить лук, выдавить зубчик чеснока. Помыть шнитт-лук и петрушку. Отделить листья петрушки и измельчить оба ингредиента.

Хорошо перемешать все ингредиенты для мясного рулета, обильно приправить. Придать продолговатую форму. Уложить мясной рулет в фарфоровую форму, смазанную жиром, разгладить, используя небольшое количество воды.

6 ст. л. панировочной муки
2½ ст. л. оливкового масла

Хорошо смешать панировочную муку с маслом, равномерно распределить по мясному рулету и прижать. Поместить форму на решетку в холодную камеру. Запечь.

Top/bottom heat damp 200 °C в течение 1 Hrs





Аксессуары

Решетка

Фарфоровая форма 1/2 GN, высота 65 мм

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

