

Rolada bogato nadziana.



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szynka

jajko

mąka pszenna

musztarda

grostek konserwowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 1,5 kg szynki wieprzowej

Farsz pieczarkowy:

250 g pieczarek
1 cebula
2 jajka
4 łyżki bułki tartej
1 łyżeczka sosu Worcestershire
sól ziołowa do smaku

Omlet:

3 jajka
4 łyżki mąki pszennej
3 łyżki groszku konserwowego
sól zioła do smaku

Dodatkowo:

2 łyżki musztardy starofrancuskiej
szczypta imbiru mielonego
1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
1 łyżeczka oregano
1 łyżka oleju Ku...go pomidory ,czosnek i bazylią.
1 marchewka ugotowana.

olej uniwersalny do smażenia

KROK 2 Szynkę myjemy,osuszamy ręcznikami papierowymi i ostrym nożem rozcinamy ale nie dokońca na jak największy płat .
Tłuczkiem rozbijamy je delikatnie.

KROK 3 Z musztardy,oleju z pomidorami,czosnkiem i bazylią oraz dodatkiem imbiru,gałki i oregano robimy "papkę"

KROK 4 Smarujemy nią powierzchnie mięsa. Odkładamy do lodówki na 30 minut.

KROK 5 Robimy omlet:
Miksujemy jajka z mąką na jednolitą masę .
Wsypujemy groszek i mieszamy.
Na rozgrzanym oleju smażymy z obu stron na rumiano.

KROK 6 Ściągamy z patelni i studzimy.

KROK 7 Farsz pieczarkowy;

Cebulę kroimy w kosteczkę .
Pieczarki oczyszczamy i ścieramy na tarce jarzynowej.
Na łyżce oleju smażymy cebule , dodajemy pieczarki i smażymy razem około 10 minut. Doprawiamy do smaku solą i sosem Worcestershire.
Studzimy. Dodajemy jajka i bułkę tartą . Konsystencja powinna być gęsta.

KROK 8 Na posmarowane mięso 'papką ' z musztardy nakładamy omlet,

KROK 9 warstwę masy pieczarkowej i pokrojoną w słupki marchewkę .

KROK 10 Zwijamy ściśle spinając wykałaczkami lub związując je mocno nićmi.

KROK 11

Opiekamy roladę na rozgrzanym oleju z obu stron.

Przekładamy do naczynia żaroodpornego.

Podlewamy odrobiną oleju Ku.....go i pieczemy na funkcji termoobiegu 90 minut w temperaturze 180 stopni C.

Po upieczeniu i całkowitym wystudzeniu kroimy w plastry i podajemy np. z żurawiną

.