,,Rolo-coś \"

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

4 plasterki , cienkie i długie szynki wędzonej na zimno (np Jamon Serano)	
3 łyżki pokrojonego koperku,2 łyżki pokrojonej drobno czerwonej papryki	
sos do pieczeni jasny	
ryż długoziarnisty	5 dag
papryka żółta	2 łyżki (drobno pokrojona)
masło	2 łyżki
olej z pestek winogron	2 łyżki
schab bez kości	2 kotlety

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku rozpuścić masło i obsmażyć na nim ryż .Dodać masło, 1,5 szklanki wody i gotować na małym gazie aż ryż wchłonie całkowicie wodę.
Kotlety schabowe i pierś z kurczaka rozklepać delikatnie tłuczkiem do mięsa tak by były jak najcieńsze .
Ułożyć obok siebie szynkę (tak by utworzyć jeden duży płat. Na to położyć kotlety schabowe , a na nich pierś z kurczaka. Posolić i popieprzyć. Posypać warstwa kopru. Na koper wyłożyć ugotowany ryż .A na niego wymieszaną pokrojoną paprykę .
Delikatnie zawinąć roladę (nie przejmować się tym , że część ryżu przy zwijaniu wypada) .Obwiązać nicią do mięs tworząc na roladce siatkę.
Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć roladę na rumiano z obu stron. Przełożyć razem z tłuszczem do garnuszka .Na patelnię wlać 2 szklanki wody , zagotować i przelać do mięsa .
Dusić na małym gazie ok 1 godziny .Wyjąć mięso i delikatnie usunąć nitki. Pokroić na porcje pod skosem. Wywar z duszenia mięsa zaprawić sosem jasnym do pieczeni do smaku i gęstości. Można dodać trochę słodkiej śmietanki.