

Rolada ziemniaczana po ormiańsku



JULCI3K1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1.5 kg ziemniaków

40dag mielonego mięsa drobiowego

cebula

po pół strąka czerwonej i żółtej papryki

4 łyżki mąki ziemniaczanej

3-4 łyżki mąki pszennej

2 ząbki czosnku

tymianek

majeranek

sól

pieprz

olej 2 łyżki

jajko 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, opłukać. 1/3 z nich ugotować w osolonym wrzątku, odcedzić, utłuc, pozostałe zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, odcisnąć, połączyć z puree. Dodać jajko, mąkę ziemniaczaną, sól i wyrobić ciasto. Posiekane cebulę, czosnek i paprykę podsmażyć na oleju, wymieszać z mięsem ziołami, solą i pieprzem. Stolnicę posypać mąką i rozwałkować na niej ciasto ziemniaczane na gruby ok 2 cm prostokątny placek. Na środku wzdłuż dłuższego boku ułożyć wałeczek nadzienia i zwinąć w rulon. Roladę zawinąć w lnianą ściereczkę. Jej końce mocno związać bawełnianą nicią. Roladę włożyć do rondla z gotującą się osoloną wodą. Gotować na małym ogniu 45min. Roladę odwinąć ze ściereczki pokroić w plastry. Podawać z pikantnym sosami.