

МЯСНЫЕ РУЛЕТКИ С ГРИБНОЙ НАЧИНКОЙ

Автор: Jaxa

05.12.2010 14:47 -



Очень вкусно и сытно.

Требуемые ингредиенты

- 500 г говядины или свинины
- 300 г грибов; 200 г лука
- 150 г майонеза или сметаны
- 150 г кетчупа или томатной пасты
- соль,
- перец
- растительное масло.

Мелко нарежьте лук и грибы. Затем обжарьте лук на растительном масле до золотистого цвета, добавьте грибы, посолите, поперчите, жарьте до готовности (около 20 минут). Мясо нарежьте, отбейте, слегка посолите и поперчите. Выложите на отбитые куски мяса грибную начинку, затем сверните рулетик и закрепите его зубочисткой. Далее рулетики немного обжарьте на растительном масле. Майонез смешайте с томатной пастой. Рулетики выложите в форму для запекания, залейте соусом, поставьте в духовку. Запекайте при температуре 180 градусов в течение 30-40 минут. Подавайте блюдо горячим.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{jcomments on}