

СВИНЫЕ РУЛЕТКИ С ОРЕХАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Автор: Jaxa
05.12.2010 14:07 -



Свинные рулетики получаются очень вкусные и сочные.

Требуемые ингредиенты

- 1 кг свинины
- 200 г чернослива
- 100 г грецких орехов
- 1 яйцо панировочные сухари
- соль
- перец
- растительное масло

Для начала измельчаем орехи, а чернослив мелко нарезаем. После чего их смешиваем. Свинину нарезаем кусочками толщиной около 5 мм и отбиваем. Затем на каждый кусочек свинины кладем начинку из орехов и чернослива. Потом просто сворачиваем в рулетик и закрепляем зубочисткой. Далее взбиваем, солим и перчим яйцо. Рулетики обмакиваем в яйце и обваливаем в сухарях. После этого их можно жарить на растительном масле до готовности. Точного времени приготовления нет, так как оно зависит от толщины рулетиков. Например, я жарила около 30 минут, постоянно переворачивая рулетики.

СВИНЫЕ РУЛЕТКИ С ОРЕХАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Автор: Жаха
05.12.2010 14:07 -

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}