

Rulada de carne cu ciuperci

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 03 Martie 2012 07:52 - Ultima actualizare Sâmbătă, 03 Martie 2012 10:06



Ingrediente muschi de porc 500 g ciuperci 500 g pătrunjel verde tăiat 1 legatură ardei gras (roșu și verde) 2 bucăți

amestec de condimente

Mod de preparare

Muschiul de porc se împarte pe jumătate fără a se tăia și se bate bine cu ciocanul de snitele pe ambele părți până se subțiează.

Ciupercile se spală bine. Ardeiul gras se taie felii subțiri, iar pătrunjelul se toacă fin. Se unge carnea cu ulei, se condimentează și se pun, în sir, ardeiul gras alternând roșu, verde, ciupercile tăiate felii subțiri și pătrunjelul. Se rulează carnea și se leagă cu o ata suficient de groasă. Se unge din nou cu ulei și se condimentează. Se pune în tavă ulei, 2 pahare de apă, cimbru și piper și se adaugă rulada. Se dă la cuptor la foc mediu. Din când în când se stropește rulada cu sosul în care fierbe. Dacă este nevoie se mai poate adăuga pe parcurs apă. Rulada este gata când carnea este frumos rumenită și prinde crustă.

După ce se scoate din cuptor se lasă să se răcească și se desprinde ata cu care a fost legată (dacă se va lega frumos, uniform, vor rămâne semne de la ata și rulada se va tăia exact pe acele semne) apoi se taie felii. Pe un platou oval se așază frunze de salată verde apoi rulada tăiată, fără a-i strica forma ei normală (adică în lung, exact ca și când nu ar fi tăiată). Se taie gogosar felii și se așază de o parte și de alta a ruladei. Dintr-o lămâie și o portocală se fac diferite flori cu care se ornează rulada. Se poate adăuga și câteva măsline.

Combinatia de culori este una extraordinară iar efectul va fi unul garantat. Gustul de asemenea. Se poate servi cu cartofi natur, în niciun caz cu ciuperci sote sau alte preparate din ciuperci deoarece rulada conține deja ciuperci și nu se pot servi două feluri de mâncare cu aceleași legume la aceeași masă. **POFTA MARE!**