

Rulada de carnati si cartofi

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 17 Noiembrie 2012 05:36 - Ultima actualizare Vineri, 16 Noiembrie 2012 22:42



Ingrediente Pentru aluat: 175 g faina 1 lingurita praf de copt 125 g unt 60 g ovaz putin lapte Pentru umplutura:

175 g cartofi fierti si raciti

250 g carnati, fara pielita

sare si piper negru proaspat macinat

nucsoara

Mod de preparare

1. Pentru umplutura: Pisati cartofii reci si adaugati carnatii taiati. Asezonati cu sare, piper si putina nucsoara. Dati-i compozitiei forma unei rulade.
2. Pentru aluat: Cerneti faina si praful de copt intr-un castron si adaugati untul. Puneti si ovazul si amestecati, adaugand destula apa pentru a obtine un aluat flexibil.
3. Preincalziti cuptorul la 200 de grade. Intindeti aluatul pe suprafata tapetata cu faina. Intoarceti foaia de aluat si asezati rulada de cartofi si carnati pe deasupra. Infasurati bine aluatul in jurul ruladei, inchizand bine toate marginile. Indepartati alatul in exces si folositi-l pentru a taia frunzulite de decor.
4. Puneti rulada intr-o tava unsa cu unt. Ungeti rulada cu putin lapte. Coaceti pentru 30-40 de minute sau pana cand se rumeneste. Serviti cald sau rece, cu salata.