

Rulouri din foitaj cu carne



Aceste rulouri sînt delicioase atunci cînd sînt calde, dar se pot servi si reci ☐
...iar daca le acompaniati cu salata sau sosul preferat, devin si mai apetisante!!! ☐

Ingrediente:

- 600 g. aluat foitaj
- 250 g. carne tocata de vita/amestec
- 100 g. ciuperci proaspete sau 20 g. ciuperci uscate
- 2 **castraveciori murati**
- 50 g. branza de vaci sau telemea usor sarata
- 1 ou
- sare, piper dupa gust
- 1 galbenus
- 2 linguri lapte cald

Mod de preparare:

Se pun ciupercile uscate (eu le-am primit de la cineva special, si nu puteam sa nu le aduc in lumina reflectoarelor :D) intr-un bol incapator cu apa si se lasa la inmuiat pentru minim 2, 3 ore (se pot lasa si peste noapte, daca aveti timp):



Se scoate foaia de aluat din congelator si se lasa la temperatura camerei pentru a se decongela usor. Eu am avut un mega-pachet de 800 g. pe care l-am terminat in decurs de-o saptamana □ (600 g. le-am folosit la reteta in curs, iar 200 g. la delicioasele **chiftelute de peste**)

Se calesc ciupercile (ciupercile proaspete se vor taia felii/bucatele).



Se adauga carnea tocata si se tine pe foc pana cand aceasta isi schimba culoarea (1-2 minute); se sareaza, se pipereaza dupa gust si se lasa la racit:



Se taie castraveciorii acri in cubulete si se adauga impreuna cu branza la compozitia de carne.

Se separa oul; albusul se bate, iar galbenusul se adauga in amestecul de carne. Se amesteca totul foarte bine.

Se aseaza foaia de aluat pe o suprafata bine infainata si se intinde, usor, cu sucitorul; se taie apoi in 6 dreptunghiuri sau 9 patrate □

Compozitia de carne se aseaza deasupra lor:



Se niveleaza compozitia de carne, lasand, insa, marginile libere. Acestea se ung cu albusul batut:



Se ruleaza fiecare fasie de aluat:



...si se preseaza marginile:



Rulourile se aseaza pe o tava tapetata cu hartie de copt, cu partea cu pliul in jos. Al doilea galbenus se bate cu cele 2 linguri de lapte caldut; se ung rulourile:



Se coc rulourile in cuptorul incins, pentru cca.18-20 de minute la 200 grade C. (foc tare):



Delicioaseeee!!!!!!!!!!!!!! :))



Pofta mare, daca le incercati!!! ☐



P.S. Se pot folosi si alte umpluturi, dupa gust ☐