

Rozete cu carne si branza



Aceste minunate rozete cu carne si branza au fost facute in avans, mai mult in joaca, ca un mic test pentru ziua de nastere a tatalui meu care se apropie repejor, dar au iesit extraordinar de gustoase, asa ca ma bucur ca le-am incercat dinainte! Se fac foarte usor iar rezultatul e deliciossssss!!!

Eu, acum, am folosit carne tocata de porc dar voi, daca vreti, puteti folosi **carne de pasare** (pui sau curcan). Si, cred ca multi dintre voi, dintre cei plecati departe de casa, v-ati bucura daca v-as spune ca aluatul se poate prepara si fara delicioasa noastra branza de vaci ☐

Am testat de curand aluatul in aceasta formula: am inlocuit branza dulce cu crema de branza si m-am bucurat tare mult cand am vazut ca „rozetele” au iesit la fel de gustoase!

Va urez mult spor, asadar, si multa poftaaa!!! ☐

Ingrediente pentru 10-11 bucati:

Umplutura:

- o ceapa mijlocie

- 150 g cascaval
- jumătate de linguriță de cimbru uscat
- jumătate de linguriță de patrunjel
- un ou mare
- 500 g carne tocată de porc sau în amestec (porc+vita)
- 2 linguri pasta de roșii
- sare, piper

Aluat:

- 150 g branza de vaci (slabă)
- 7 linguri de lapte
- 6 linguri de ulei
- o linguriță de sare
- 300 g de făină
- un plic praf de copt (10 g)
- puțin unt pentru unsul tavii

In plus:

- un galbenus
- o lingură de lapte

Delicioasele rulouri, refacute astăzi 31.10.2023, în tavă, de data asta. Mi-au ieșit 12 bucati ☐



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Preparare aluat:

Amestecati branza de vaci cu laptele, uleiul si sarea. Amestecati apoi faina cu praful de copt si adaugati-le la compozitia de branza. Intindeti aluatul pe o suprafata presarata cu faina si formati un dreptunghi de circa 50/27 cm.

Umplutura de carne:

Curatati ceapa si taiati-o marunt. Taiati in cubulete cascavalul. Spalati si tocati marunt patrunjelul.

Separati albusul de galbenus. Amestecati albusul, carnea tocata si condimentata, cimbrul, ceapa, patrunjelul (se pastreaza putin pentru ornat), pasta de rosii, piperul si cascavalul.

Intindeti umplutura peste aluat intr-un strat uniform:



Rulati apoi aluatul, pe lungime:



Taiati rulada in 10 felii cu o grosime de 5-6 cm:



Laura Sava



Laura Sava

Asezati rozetele intr-o forma rotunda, de tort (diam. 26 cm), unsa cu unt, cu partea sectionata in sus:



Amestecati galbenusul cu laptele (caldut) si ungeti marginile aluatului:



La final, se introduce forma in cuptor si se lasa la copt circa 40 de minute:



Detaliu □



Sunt nemaipomenit de gustoase si calde, si reci!!!



Iar aluatul e absolut fermecator ☐ ...ataaat de pufos!!!!



Trebuie sa le incercati!!! :))



Pozele vechi:



