

Rulada de carne tocata



Ruladele de carne sunt, in general, foarte aspectuoase si gustoase, iar cea de fata nu face exceptie! E cea mai buna rulada de carne tocata pe care am incercat-o in ultima vreme! ☐

Se face mult mai usor decat o rulada „clasica” si e foarte gustoasa si fierbinte, si rece!!! Rece, o veti putea felia mai usor...dar asta nu conteaza asa mult :))

Ingrediente:

Rulada:

- 500 g carne de porc tocata sau amestec (o portie compozitie de chiftele)
- 2 cartofi fierti si razuiti in loc de paine sau chiar 2 linguri mari piure de cartofi, rece
- 2, 3 catei de usturoi trecuti prin presa
- 2 oua mici
- sare, piper, dupa gust

- patrunjel tocat (optional)

Umplutura:

- ardei gras: rosu, galben, verde
- 150-200 g branza Feta sau telemea
- 2-3 oua fierte

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se amesteca bine toate ingredientele de la rulada. Se intinde o bucata de folie de aluminiu sau folie alimentara transparenta pe masa de lucru si se unge cu ulei (puteti folosi si-o foaie de hartie de copt, usor umezita); se rastoarna compozitia de chiftele peste folie si se face un dreptunghi. Se pun ardeii taiati in bucatele mici, branza Feta taiata cubulete sau sfaramata cu degetele si ouale fierte, date pe razatoare; cu ajutorul foliei rulati apoi rulada, tragand folia pe masura ce o rulati. Ungeti-va mainile cu ulei, pentru ca rulada sa nu vi se prinda de degete. Daca se rupe, nu va stresati, aranjati-o cu mainile. Dupa ce e coapta, nu se va observa lucrul asta.

Se pune rulada intr-o forma termorezistenta, pe care nu o ungeti cu nimic; carnea va lasa destula grasime si suc! O puteti chiar lasa sa pice in tava cu ajutorul foliei (folia se scoate, nu se lasa la copt). Rulada se lasa la copt cca. 1 ora si 10 minute sau pana se rumeneste frumos ☐ A fost delicioasa!!!!

Dupa cum vedeti, puteti sa injumatatiti compozitia pentru rulada si sa faceti doua rulade mai mici, care sa intre perfect in forma de copt...cum am facut eu aici ☐



Laura Sava



Laura Sava





...sau puteti sa rulati toata compozitia si apoi sa o puneti in tava (aveti nevoie de o tava mai lunga). Pozele vechi, de mai jos, demonstreaza lucrul asta cel mai bine ☐



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Foarte buna!!!

Iar aici: **Chec de carne**, aveti inca o idee delicioasa cu carne!

Reteta preluata de la Paradis