

Rulada de porc cu sunca si cascaval



Rulada de porc cu sunca si cascaval pe care o vedeti, nu foarte inspirat surprinsa de mine in poze □ , este si usor de facut si foarte gustoasa, asa ca sper s-o incercati cat de curand!!! Si poate va atrage si aceasta reteta, tot o rulada sarata: **Rulada de carne tocata**

Ingrediente:

Pentru rulada si umplutura:

- o bucata de cotlet fara os sau o alta bucata de carne (ceafa)
- 1/2 ardei rosu
- 1/2 ardei verde
- o ceapa rosie, mica
- 2 catei de usturoi
- 2 linguri mustar (sa nu fie iute)
- 3 felii subtiri de sunca sau bacon
- 3 felii de cascaval (Edamer), taiate subtire
- sare si piper, dupa gust

Fondul din tava:

- rozmarin (o crenguta)
- oregano, o ramurica (sau alta verdeata, dupa gust)
- o rosie, bine coapta
- o ceapa rosie
- 2, 3 catei de usturoi
- 4, 5 linguri ulei de masline
- 300 ml supa de pui sau legume

Pentru sos (se adauga la fondul din tava):

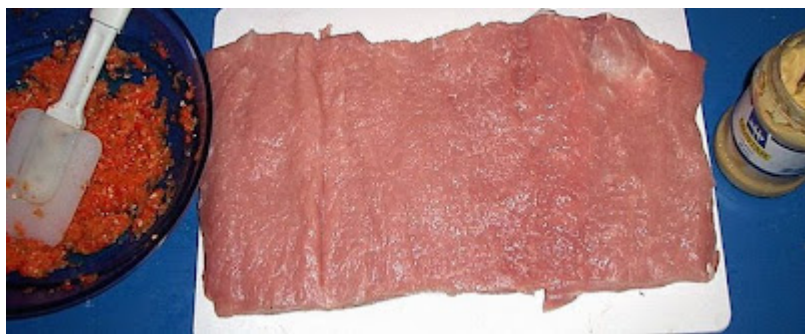
- un paharel vin alb
- 2-3 linguri smantana de frisca

Mod de preparare:

Sfat: Inainte sa incepeti, e bine sa stiti ca aveti nevoie de un cutit bine ascutit cu care sa feliatii carnea.

Pregatire carne:

Feliatii cu atentie bucata de carne! Va trebui sa obtineti o felie subtire si mare de carne, pe care, daca e nevoie, o mai aplatizati putin cu ciocanul de carne:



Preparare umplutura:

Tocati ceapa, usturoiul si bucatile de ardei si amestecati totul cu mustarul. Ungeti bine fasia de carne cu aceasta pasta:



Asezati apoi sunca si cascavalul:



Rulati, in timp ce apasati usor. Cu umplutura ce iese pe margini, ungeti cu mana, rulada.

Sarati si piperati din belsug :))



Coacere rulada de carne:

Incingeti cuptorul la 250 grade C (foc puternic).

Puneti in tava in care veti coace rulada: uleiul, rosia si ceapa, taiate in 4-5 bucati, usturoiul felii si crengutele de verdeata. Dati rulada la copt, pana se rumeneste, cca. 12-15 minute apoi intoarceti-o pe partea cealalta si mai lasati la rumenit 10-15 minute.

Se toarna supa fierbinte deasupra si se lasa asa vreo jumatate de ora.



Rulada se stropeste din cand in cand cu fondul din tava iar spre sfarsit se adauga vinul.

Se mai lasa cca. 15 minute la copt, in total (vreo 7 minute pe o parte, si inca o data pe atat, pe cealalta).



Finalizare:

Scoateti rulada din tava si asezati-o intr-un vas; acoperiti-o cu un capac si tineti-o la cald.

Pentru sosul din tava: scoateti crengile de rozmarin, in cazul în care au tulpina lemnoasa (daca e creanga de rozmarin tanar, se lasa in sos). Totul se macina cu mixerul.

Se mai pune la foc domol pentru 1-2 minute, adaugand ceva smantana (dupa gust) si amestecand bine.

Rulada se serveste cu cartofi piure si sos:



Reteta de la **Maya**