

Rulouri de sunca cu ciuperci si sos de vin



Ooh, da, si ciupercile intra in categoria „legume preferate” □ ...asa ca v-am pregatit, incepand de astazi, cateva surprize delicioase cu ciuperci. Sper sa va placa!!! Astazi, de exemplu, avem rulouri de sunca su ciuperci si sos de vin!!!!

Ingrediente:

- 500 g. ciuperci Champignon
- 1 ceapa
- 1 legatura de patrunjel
- 2 linguri de unt
- zeama de la 1/2 de lamaie
- 1 lingura boia dulce de ardei
- sare, piper
- 15-16 felii de sunca Praga sau afumata
- 125 ml. vin alb sau rose
- 4 linguri de smantana
- 1 lingurita faina
- 1 galbenus

Mod de preparare:

Spalati ciupercile, curatati-le si taiati-le in felii subtiri:



Tocati marunt patrunjelul:



Caliti ceapa in unt fierbinte. Aduagati ciupercile si zeama de lamaie si lasati sa fiarba inabusit 3-5 minute.

Presarati deasupra patrunjelul tocat si condimentati:



Incingeti cuptorul la 200 grade C. Impartiti in mod egal compozitia cu ciuperci pe feliile de sunca (puneti deoparte cateva linguri

pentru finalul retetei)



Rulati-le (daca nu vor sa stea, fixati-le cu scobitori :P)



Mie nu mi-au facut probleme :))



Pregatiti vinul...aveti timp si de o mica degustare ☐



Amestecati vinul, smantana, faina si galbenusul...eu am amestecat totul cu smecheria asta de „mixer”, de la Tupperware (...magic :D)



Puneti rulourile intr-o forma termorezistenta, unsa cu unt:



Turnati amestecul peste rulourile de sunca:



...si dati la cuptor pentru cca.15 minute:



Presarati deasupra restul de ciuperci calite, pe care l-ati pus deoparte mai devreme ☐



Serviti atatea rulouri cate doriti ☐
Sint delicioase, asa ca preconizez ca veti dori destul de multe :)))

