

Rulouri din foitaj cu carne



Aceste rulouri din foitaj cu carne sunt delicioase atunci cand sunt 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
- un ou mare
- sare, piper dupa gust

- un galbenus
- 2 linguri lapte cald

Sfat: se pot folosi si alte umpluturi, dupa gust.

Mod de preparare:

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



Scoateti foaia de aluat din congelator si lasati-o 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**).

Caliti ciupercile (ciupercile proaspete se vor taia felii/bucatele).



Adaugati carnea tocata si tineti-o pe foc pana cand aceasta isi schimba culoarea (1-2 minute); sarati si piperati dupa gust si lasati la racit:



Laura Sava

Taiati castraveciorii acri in cubulete si adaugati-i impreuna cu branza la compositia de carne.

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

In continuare, asezati foaia de aluat pe o suprafata bine infainata si intindeti-o, usor, cu sucitorul. Taiati apoi in 6 dreptunghiuri sau 9 patrate □

Asezati compositia de carne deasupra lor:



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



Laura Sava

Rulati fiecare fasie de aluat:



...si presati 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!!!!!! :))



Rulouri cu carne, in foitaj, ca niste pateuri cu ciuperci de demult
□



Pofta mare, daca le incercati!!!



Laura Sava