

Говяжий рулетик с зеленью



Что нужно:

- говяжий фарш - 1 кг;
- мякиш белого хлеба - 100 г;
- яйца - 4 шт;
- сливки - 100 г;
- зел. лук - 2 пучка;
- чеснок - 2 зубчика;
- горчица - 1 ст. л.;
- сыр пармезан - 50 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Берём фарш, хлебный мякиш (предварительно опущенный в воду и затем отжатый), истолчённый чеснок, яйца, мелко порубленный зелёный лук, соль и перец.
3. Тщательно всё перемешиваем.
4. Распределяем фарш в виде прямоугольного пласта (толщиной, примерно, 2 см). Делайте это сразу на смазанном маслом противне, чтобы не заниматься потом перенесением.
5. Начинаем аккуратно сворачивать его в рулет.
6. Смешиваем сливки, горчицу, мелко нарезанный сыр и, по желанию, можно добавить грамм 50 панировочных сухарей.
7. Распределяем сливочно-сырную массу по нашему рулету. Запекаем 1 час при 200 градусах.