

"Тираспольские трубочки"



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- куриный фарш - 400 г;
- слив. масло - 50 г;
- яйцо - 2 шт;
- сливки - 4 ст. л.;
- сыр (пармезан) - 100 г;
- петрушка - 1 пучок;
- томатная паста - 2 ст. л.;
- картофель - 2 кг;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем стейками свинину и отбиваем до толщины в 0,5 см, солим, перчим.
3. Взбиваем яйца венчиком.
4. Смешиваем фарш и яйца, солим, перчим.
5. Раскладываем по стейкам. Сворачиваем стейки в рулетики и обжариваем минут 10 (на сильном огне), можно ещё немного посолить.
6. Затем перекладываем наши "трубочки" в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и на каждую кладём по тоненькому ломтику сливочного масла.
7. Смешиваем сливки, томатную пасту, натёртый сыр, мелко порубленную петрушку и распределяем по нашим трубочкам.
8. Запекаем 40 минут при 220 градусах
9. Нарезаем картофель на 4 части, солим, перчим и обжариваем 20 минут (добавив 1/2 стакана воды). Подаём вместе с "трубочками". Если у вас осталось немного томатной пасты, обязательно добавьте к картошечке, будет вкусно.