



# Мясной рулет

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins  
Время 1 Hrs  
приготовления  
Порции 6  
прибор Comhair SE с 2015 года

## Приготовление

600 г фарша из говядины  
100 г фарша из телятины  
1 морковь  
4 ст. л. манной крупы  
1 ст. л. панировочной муки  
1 яйцо  
1 головка репчатого лука  
1 зубчик чеснока  
1 пучок шнитт-лука  
1 пучок петрушки  
1 ст. л. каперсов  
2 ч. л. соли  
Перец  
Майоран  
Розмарин

Помыть, очистить и натереть морковь. Взбить яйцо. Очистить головку репчатого лука и зубчик чеснока. Измельчить лук, выдавить зубчик чеснока. Помыть шнитт-лук и петрушку. Отделить листья петрушки и измельчить оба ингредиента.

Хорошо перемешать все ингредиенты для мясного рулета, обильно приправить. Придать продолговатую форму. Уложить мясной рулет в фарфоровую форму, смазанную жиром, разгладить, используя небольшое количество воды.

6 ст. л. панировочной муки  
2½ ст. л. оливкового масла

Хорошо смешать панировочную муку с маслом, равномерно распределить по мясному рулету и прижать. Поместить форму на решетку в холодную камеру. Запечь.

**Top/bottom heat damp 200 °C в течение 1 Hrs**





## Аксессуары

---

Решетка

Фарфоровая форма 1/2 GN, высота 65 мм

