



Ролат од остатцоци од месо од мисирка

Еве една идеја како да го искористите месото кое Ви останало од печената мисирка. Ако воопшто Ви останало! Правиме ролат измешан со брусница, лебни трошки и други состојки, замотан во сланина пред печењето.



Состојки:

- 200 грама печено мисиркино месо
- 50 грама суви брусници
- 8 долги ленти сланина
- 2 јајца
- 100 грама стопен путер
- 1 мала главица црвен кромид
- 1 лажичка лук во прав
- 100 грама лебни трошки
- 1 лажичка сол
- 1 лажичка бибер

Чекор 1

Ова е навистина едноставен рецепт. Почнете со сечкање на кромидот.

Исечкајте го многу ситно. Ако сакате поинаков вкус, можете малку и да го пропржите, но ние ставаме ситно исечкан свеж кромид.

Исечкајте ги и брусниците, а потоа мисиркиното месо. Исечкајте ги ситно.

Чекор 2

Следно ќе ги измешаме сите состојки заедно. Ставете се заедно во длабок сад и ставете две јајца, или едно големо јајце.

Потоа и стопениот или омекнат путер, зачините и убаво измешајте ги состојките. Потрудете се тие убаво да се спојат. Сакаме да добиеме рамномерна текстура и вкус низ целото јадење.

Чекор 3

Земете го силиконскиот капа за векни и почнете да ги редите лентите сланина наизменично на сидовите. Потрудете се дното да биде убаво покриено.

Чекор 4

Ставете ја смесата со мисиркиното месо и силно притиснете за ролатот да биде компактен во средината. Продолжете да притискате со додавањето на секој слој.

Ако имате време можете да ставите нешто тешко одозгора.



Чекор 5

Преклопете ги лентите сланина и со нив поклопете ја смесата – и спремни сме за печење. Ставете го во рерна загреана на температура од 150 степени 30 минути.

Чекор 6

Извадете го јадењето од рерна и оставете го да се излади пред да го сервирате. Превртете го на даска за сечкање и исечете го.

Сервирајте неколку парчиња на чинијата и прелијте ги со богатиот софт или сос. Тоа може да остави подобар впечаток од самото мисиркино месо!

Совет

Менувајте ги состојките во рецептот така што ќе додадете јаткасто овошје или билки. Можете да го јадете топло од рерна или да го оставите да се излади преку ноќ во фрижидер.

Користени производи:



Сет од 5 калапи

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk