



Ролат Шкотско јајце

Ролатот Шкотско јајце е многу познат во Англија, и сите туристи и посетители во Обединетото Кралство секогаш се зачудени од овој специјалитет. Точно е - тој е малку чуден, но со многу богат вкус и најлесен начин да го пробате е да го подготвите дома, освен ако не планирате да ја посетите Британија наскоро.



Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Тешко**
Број на лица: **6 лица**
Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

- 8 големи колбаси
- 8 јајца
- 150 грама лебни трошки

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Започнуваме со вадење на месото од колбасите. Ова е навистина голем наред, но нам ни е потребно мекото мешано месо од внатрешноста за да ги обвиткаме јајцата.

Чекор 2

Варете ги јајцата во топла вода најмалку 6 минути, но и неколку минути повеќе нема да бидат вишок.

Ставете ги во ладна вода и потоа излупете ги.

Чекор 3

Ова е најтешкиот дел. На даската за сечкање ставете пластична фолија и намачкајте ја со малку масло пред да ставите 1/6 од месото и убаво да го размесите.

Едно од варените јајца ставете го на средината од месото и со помош на фолијата почнете да го виткате месото околу јајцето.

Најверојатно ќе ви остане од месото на краевите па затоа овие делови отсечете ги со нож и внимавајте да ви остане доволно за да можете убаво да го обвиткате јајцето со рацете.

Бидете трпеливи, ова е најтешкиот дел.

Чекор 4

Кога ќе бидете задоволни како е месото обвиткано околу јајцето, ролатот ставете го во длабока чинија со 2 изматени јајца и убаво потопете го од сите страни.



Чекор 5

За крај ролатот ставете го и во лебните трошки и ставете го да се пече.

Чекор 6

Доколку сакате врз ролатите можете да ставите и маслиново масло и зачини - месото од колбасите ќе пушти многу масло и сок додека се пече. Печете во рерна на 160 степени 45 минути.

Ролатите оставете ги да се оладат пред ги послужите и исечете ги на пола за да се гледа јајцето.

Совет

Овие ролати од јајца се одлични за на пикник. Испечете ги претходната ноќ и понесете ги со вас на пршетката во природа.

За вегетаријанска верзија, обидете се да ги обвиткате јајцата со фалафел пред да ги печете или пржите. Пратете ни фотографија доколку го пробате рецептот.

Користени производи:



Сет тави за пица



Сад за сос

delimano®

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