



Ролна од пафлак со фил од сирење и рукола

Ова е предлогот на Фичо за Божичната трпеза, ролуван пафлак, полнет со фил од фета сирење и рукола.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **2-3 часа**

Состојки:

- месо од пафлак
- рукола
- 100 грама фета сирење
- 1 јајце
- кора од еден лимон
- 2-3 кришки леб
- 75 грама ореви
- 2 лажици маслиново
- сол и бибер
- мајчина душичка
- млади кромидчиња (по желба)
- сенф

Чекор 1

Руколата ситно исечкајте ја, ставете ја во сад за матење и додадете го фета сирењето, јајцето и кората од лимон. Во блендерот измелете го лебот и оревите и додадете ги во смесата со фета сирење. Додадете и малиново масло, сол, бибер и мајчина душичка. Убаво измешајте ја смесата со шпатула да стане хомогена.

Чекор 2

Отворете го пафлакот, наросете сол и бибер и додадете ја смесата врз месото. Доколку сакате можете да додадете и цели млади кромидчиња.

Замотајте ролат, врзете го со коноп, посолете и премачкајте го убаво со сенф. Запржете ја ролната месо за да се затворат порите.

Чекор 3

Премачкајте ја ролната со маслиново масло, ставете ја врз решетката, затворете го капакот и печете во загреана рерна на 200 степени околу еден час. Потоа тргнете го капакот и печете додека не добие убава боја. Внимавајте да не го прегорите.

Чекор 4

Додека месото се пече пригответе ги компирите. Земете големи компири, измијте ги, не треба да ги лупите. Со остар нож направете резови на секој сантиметар.

Намастете ги со маслиново масло, посолете и во секој засек ќе поставите чепкалка за сите да се отворат рамномерно. Печете ги околу 50 минути на 200 степени.



Чекор 5

Сервирајте парче од ролатот и еден компир во чинија, или пак во голема чинија, за секој да се послужи сам. Декорирајте со млади кромидчиња!

Совет

Овој рецепт е раскошен и одличен за секоја празнична трпеза. Пробајте го, или споделете со нас какви рецепти вие подготвувате за свечените прилики.

Користени производи:



Тава за пржење



Фемиле растер



Блендер 3 во 1



Нож Шеф



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