Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Rolada z wkładką z jaj

Podawać z ziemniakami z wody lub makaronem, z sosem chrzanowym i surówką z cykorii.

☑ Na Boze Narodzenie

Składniki:

- tłuszcz, 3 dag
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- kasza manna , 3 łyżecz.
- jajka, 6 szt.
- cebula, 1 szt.
- masło, 2 dag
- mleko, 1 szkl.
- bułka , 2 szt.
- wywar z włoszczyzny, 4 szkl.
- płastuga , 25 dag
- ryba lin , 25 dag
- kulbina, 25 dag

Sposób przygotowania:

Cebulę pokrajać i udusić na maśle, nie rumieniąc. Rybę oczyścić, opłukać i odfiletować (w przypadku przyrządzania rolady z ryb morskich, filety namoczyć w mleku na ok. 30 min. przed przyrządzaniem potrawy), zemleć w maszynce wraz z namoczoną i odciśniętą bułką oraz podsmażoną cebulą. Do masy dodać 2 surowe jaja, kaszę mannę, pieprz i sól do smaku. Całość dokładnie wymieszać. Kawałek gazy (50X40 cm) starannie wygotować, opłukać i wilgotną posmarować tłuszczem, najlepiej masłem. Wzdłuż dłuższego brzegu ułożyć połowę masy rybnej, pośrodku ugotowane na twardo i obrane 4 jaja, przykryć drugą częścią masy i ukształtować wałek długości ok. 30 cm; zawinąć. Oba końce gazy związać mocno sznurkiem. Wałek włożyć do wanienki z osolonym wrzącym wywarem. Gotować 45—60 min. Roladęwyjąć ostrożnie na stolnicę, delikatnie odwinąć, aby nie poszarpać powierzchni. Wyłożyć na półmisek, pokrajać na równe skośne porcje grubości 1,5—2 cm. Polać gorącym sosem.