



Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Podlaska rolada rybna

Z części farszu polecam zrobić kotlety

Składniki:

- filet rybny, 1 kg
- jajka, 2 szt.
- bułka , 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.
- ziele angielskie, 1 szczypta
- groszek zielony, 1 szkl.
- marchew, 4 szt.
- bułka tarta , 10 dag
- masło roślinne, 5 g

Sposób przygotowania:

Filety zemieć, dodać wszystkie składniki oraz rozmoczoną w wodzie bułkę, dobrze wyrobić. Na końcu dodać groszek, lekko wyrobić i do środka rolady poukładać 4 marchewki. Gazę wysmarować masłem, z farszu uformować podłużną roladę, zawinąć w gazę. Roladę włożyć do wrzątku, gotować 40 minut. Można ten farsz upiec w blaszce, ale najsmaczniejszy jest ugotowany w formie budyniowej (gotować 20 min. dłużej). Podawać do chleba, ziemniaków z różnymi sosami itp. Można z połowy farszu zrobić kotlety, smażyć jak mielone. Drugą połowę farszu można dać do zapiekanki, układając warstwę ziemniaków i warstwę farszu.

