



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 Boże 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 przyrządzeniem potrawy), zemieć w maszynce wraz z namoczoną i odcisniętą bułką oraz podsmażoną cebulą. Do masy dodać 2 surowe jaja, kaszę manną, pieprz i sól do smaku. Całość dokładnie wymieszać. Kawatek 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. Roladę wyjąć ostrożnie na stolnicę, delikatnie odwinąć, aby nie poszarpać powierzchni. Wyłożyć na półmisek, pokrajać na równe skośne porcje grubości 1,5—2 cm. Połać gorącym sosem.

