

detkityumen.ru

## Мясной рулет "Удивительный"



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Фарш мясной (смешанный) — 500 г

Лук репчатый — 2 шт

Картофель (сырой) — 1 шт

Яйцо куриное — 1 шт

Булочка (сдобная) или хлеб — 50 г

Чеснок — 2 зуб.

Каннеллони (большие макароны) — 4 шт

Шампиньоны или любые другие грибы — 100 г

Морковь — 1 шт

Брокколи (замороженная) — 4 шт

Сливки (10%) — 4 ст. л.

Сыр твердый — 50 г

Соль, перец (по вкусу)

Приготовление:

Репчатый лук (1 шт.) и грибы мелко нарезать. Морковь и сыр натереть на терке. Брокколи разобрать на очень мелкие соцветия. Нарезанный репчатый лук слегка обжарить на растительном масле.

К нему добавить шампиньоны и обжарить до золотистого цвета.

Затем добавить натертую морковь и брокколи, обжарить. Влить сливки, посолить и слегка потушить, затем всыпать натертый сыр и перемешать.

Гигантские макароны (Каннеллони) фаршируем начинкой.

В фарш перекрутить лук, чеснок, картофель и размоченную булочку. Добавить яйцо, посолить, поперчить и

тщательно перемешать.

На пленку выложить фарш, разровнять и сформировать прямоугольник. Начиненные макароны выложить поверх фарша.

С помощью пленки свернуть рулет.

Выложить в смазанную маслом форму для запекания, немножко добавить воды на противень (чтобы рулет был сочным!). Запечь в духовке при температуре 180-200 градусов в течении часа. Проверять зубочисткой, если легко входит в рулет и нет преград (макароны сварились), то блюдо готово!

Приятного аппетита!

22.06.2015

[Обработка](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkiyumen.ru/recipe/229/](http://detkiyumen.ru/recipe/229/)