

رولت گوشت و سبزیجات

این رولت خیلی سریع و راحت آماده می‌شود. مواد در این رولت داخل تخم‌مرغ پیچیده می‌شود...



این رولت خیلی سریع و راحت آماده می‌شود. مواد در این رولت داخل تخم‌مرغ پیچیده می‌شود...

مواد اولیه:

گوشت چرخ‌کرده 250 گرم

پیاز یک عدد

قارچ 100 گرم

لفل دلمه‌ای یک پیمانه

پنیر پارمسان سه قاشق غذاخوری

رب گوجه‌فرنگی یک قاشق غذاخوری

نمک، فلفل و زردچوبه به میزان لازم

آب‌لیمو یک قاشق چای‌خوری

تخم‌مرغ سه عدد

جعفری یک قاشق غذاخوری

روغن به میزان لازم

طرز تهیه:

* ابتدا پیاز را خرد کرده و در روغن سرخ می‌کنیم تا طلایی شود.

* گوشت را به آن اضافه کرده و تفت می‌دهیم.

* به قارچ ورقه‌ای شده آب‌لیمو می‌زنیم تا سیاه نشود و به همراه فلفل دلمه‌ای نگینی به مواد اضافه کرده و تفت می‌دهیم.

* نمک، فلفل، زردچوبه و رب را افزوده و مخلوط می‌کنیم.

* سپس از روی حرارت برداشته و پنیر پارمسان را اضافه می‌کنیم و در آخر جعفری ساطوری شده را می‌ریزیم.

* تخم‌مرغ را با چنگال زده و درون تابه را کمی روغن ریخته و تخم‌مرغ را در تابه می‌ریزیم وقتی خودش را گرفت مواد را وسط تخم‌مرغ ریخته و دو طرف آن را روی مواد بر می‌گردانیم.

* سپس در ظرف کشیده و با سبزی‌های مختلف آن را تزئین می‌کنیم.