

رولت گوشت

رولت گوشت بسیار خوشمزه و ساده که می‌توانید آنرا با سوس گوجه فرنگی شیرین و یا قارچ مصرف نمایید...



رولت گوشت بسیار خوشمزه و ساده که می‌توانید آنرا با سوس گوجه فرنگی شیرین و یا قارچ مصرف نمایید.

مواد لازم برای 8 نفر

- #8226& 2 تخم مرغ زده شده
- #8226& سه چهارم پیمانه شیر
- #8226& دو سوم پیمانه پودر نان خشک یا نان سوخاری نرم (با پودر سوخاری مخصوص مرغ و ماهی اشتباه نشود)
- #8226& یک چهارم پیمانه پیاز ریز خرد کرده
- #8226& 2 قاشق سوپ خوری جعفری تازه خرد کرده
- #8226& 1 قاشق چای خوری نمک
- #8226& نصف قاشق سوپ خوری ریحان یا آویشن خشک خرد شده
- #8226& یک هشتم قاشق چایخوری فلفل سیاه
- #8226& 800 گرم گوشت کم چربی گاو، گوساله یا بره
- #8226& یک چهارم پیمانه سوس گوجه فرنگی
- #8226& 2 قاشق سوپخوری شکر (ترجیحا قهوه ای)
- #8226& قاشق چایخوری پودر خردل
- #8226& قالب فلزی مستطیل شکل در اندازه 20X10x5 سانتیمتر

روش تهیه

1. تخم مرغها و شیر را در یک کاسه مناسب ریخته، خرده نان، پیاز، جعفری، نمک، ریحان و فلفل را اضافه میکنیم و بهم میزنیم.
 2. گوشت را افزوده و خوب مخلوط میکنیم. مخلوط را در قالب قرار داده و به آرامی آنرا مطابق قالب مرتب میکنیم. توجه کنید که نباید مخلوط را در قالب فشار دهید. میتوانید مخلوط را ابتدا به شکل یک استوانه 20 سانتی متری لوله کنید و سپس آنرا در قالب قرار دهید.
 3. رولت را در فر 350 درجه فارنهایت یا 176 درجه سانتیگراد قرار دهید تا به مدت 1 ساعت و ربع بپزد.
 4. در این فاصله، سوس گوجه فرنگی، شکر و خردل را در یک کاسه کوچک مخلوط کرده و بر روی رولت ریخته و آنرا ده دقیقه دیگر در فر قرار میدهیم. سپس فر را خاموش کرده و ده دقیقه بعد، رولت را از فر خارج کرده، در ظرف مناسب قرار میدهیم.
- توجه: اگر به طعم شیرین سوس علاقه ندارید، میتوانید هنگام سرو روی رولت را با سوس قارچ بپوشانید یا در ترکیب سوس گوجه فرنگی از شکر کمتری استفاده کنید.