

رولت سیبزمینی

سیبزمینی‌ها را شسته و می‌پزیم، سپس آن‌ها را به صورت پوره درمی‌آوریم.



می‌توانید رولت سیبزمینی را با سس، ماست چکیده و فلفل دلمه‌ای تزیین کنید.

مواد لازم:

سیبزمینی: یک کیلوگرم

فلفل دلمه‌ای رنگی برای تزیین: یک عدد

گوشت چرخ‌کرده: 150 گرم

پیاز متوسط: دو عدد

رب گوجه‌فرنگی: یک قاشق غذاخوری

فلفل دلمه‌ای: یک عدد

روغن، نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم

طرز تهیه:

- * سیبزمینی‌ها را شسته و می‌پزیم، سپس آن‌ها را به صورت پوره درمی‌آوریم.
 - * پیازها را خلالی سرخ نموده و گوشت چرخ‌کرده را به آن اضافه می‌کنیم، بعد از این که گوشت آب انداخت، رب گوجه‌فرنگی را در تابه می‌ریزیم، فلفل دلمه‌ای را نگینی خرد کرده و به مدت پنج دقیقه با بقیه مواد تفت می‌دهیم.
 - * در این مرحله پوره سیبزمینی را روی کاغذ روغنی به ابعاد 20-50 و به ضخامت نیم سانتی‌متر پهن می‌کنیم.
 - * روی سیبزمینی را یک لایه مخلوط گوشت می‌ریزیم به طوری که تمام سطح آن به یک اندازه پوشیده شود.
 - * از گوشه، کاغذ روغنی را گرفته و مانند رولت آن را می‌پیچیم و به مدت دو ساعت در یخچال می‌گذاریم تا خودش را بگیرد، سپس در یک تابه کمی روغن ریخته و رولت را به آرامی در آن گذاشته و سرخ می‌کنیم.
- نکته:
- * موقع پهن کردن سیبزمینی باید دستمان را با آب نیم گرم خیس کنیم تا سیبزمینی به دست نچسبد.