

**رولت گوشت**

رولت گوشت جزء دسته غذاهای رسمی به حساب می آید. رولت گوشت علیرغم سادگی و مواد اولیه کم، طعم بسیار لذیذی دارد و مناسب مهمانی های رسمی می باشد.

رولت گوشت جزء دسته غذاهای رسمی به حساب می آید. رولت گوشت علیرغم سادگی و مواد اولیه کم، طعم بسیار لذیذی دارد و مناسب مهمانی های رسمی می باشد.

آماده سازی : 15 دقیقه

پخت : 60 دقیقه

**مواد لازم :**

راسته گوساله 600 گرم

هویج 2 عدد

لفل دلمه ای 2 عدد

رب گوجه فرنگی 2 قاشق غذا خوری

کره 50 گرم

آبلیمو 1 قاشق غذا خوری

لفل سیاه 1 قاشق غذا خوری

زردچوبه 1 قاشق غذا خوری

دارچین 2/1 قاشق غذا خوری

**طرز تهیه :**

گوشت را به 4 تکه 150 گرمی برش می دهیم. بطوریکه ضخامت هر تکه نیم سانت باشد. وسط هر تکه گوشت دو تکه هویج و دو تکه فلفل دلمه خالالی می گذاریم و بصورت رول می پیچیم و با یک نخ دور تا دور آن را سفت می کنیم تا گوشت هنگام تفت دادن از هم باز نشود.

رولت ها را با زردچوبه و کمی فلفل در ظرفی با کره تفت می دهیم و با 2 لیوان آب به مدت 60 دقیقه می گذاریم پخته شود. بعد از یک ساعت رب را به همراه نمک و آبلیمو به رولت ها اضافه کرده و نیم ساعت دیگر به آن اجازه پختن می دهیم. این غذا با برنج سرو می شود.

**نکته های این غذا**

- فراموش نکنید که نخ رولت های گوشت را قبل سرو کردن باز کنید.
- در صورت تمایل می توانید رولت ها را با کارد تیز قبل از سرو کردن برش بزنید .
- برای خوش طعم تر شدن گوشت می توانید از 2 حبه سیر هنگام پخت استفاده کنید.