

רולדת כבד וחצילים של ליני



רכיבים

- פנים של חציל גדול , מקולף וחתוך לקוביות קטנות
- בצל גדול, קצוץ דק
- 1/2 2/1 קילוגרם כבד עוף נקי ושטוף
- כפית מלח
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים לפי הטעם
- כפות מיץ לימון
- חבילה בצק עלים
- בצל פרוס לרצועות
- חבילה פטריות שמפיניון קצוצות
- כוסות מים
- כפית פלפל שחור
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- חבילה מרק פטריות ר.טבעיים 220ג

הכנה

1. לטגן חציל להזהבה יפה ולרסק במזלג.
2. לטגן בצל להזהבה יפה.
3. לטגן כבדי עוף, לצנן ולרסק במזלג.
4. (לטגן כל דבר לחוד).
5. לערבב הכל יחד עם התבלינים ומיץ לימון ולחלק את התערובת ל - 3 חלקים שווים.
6. להניח מעט לאורך על בצק עלים ולגלגל לרולדה (יוצאות 3 רולדות).
7. להניח בתבנית על נייר אפיה, על כל רולדה לחרוץ בסכין 3-4 חריצים באלכסון, להברישי בביצה ולפזר שומשום.
8. לאפות ב - 180 עד הזהבה יפה.
9. לטגן את הבצל להזהבה.
10. להוסיף את הפטריות לעוד כמה דקות ולהוריד מהאש.
11. להרתיח 2 כוסות מים בסיר גדול, עם שאר המצרכים, ולערבב עד הסמכה של הרוטב.
12. להוסיף את הבצל והפטריות המטוגנים, לערבב ולכבות להבה.
13. להגיש יחד עם פרוסת רולדה.

4 servings 4