
FOTOVKUSA.RU

Еда для людей с хорошим вкусом

Рецепт: Картофельные рулеты

Тэги: картофель, вегетаринство, кулинарный рецепт

Замечание: Блюдо хоть и вегетарианское, но далеко не диетическое.

Уровень сложности: ★ ★ ☆ ☆ ☆

Ингредиенты:

Тесто

- Мука - 6 столовых ложек с горкой + пара ложек на домес
- Соль - 1 чайная ложка
- Растительное масло - половина стакана
- Кипяток - 1 стакан.

Начинка

- Картофель - 6 средних шт.
 - Чеснок - 3-4 зубчика
 - Лавровый лист, душистый перец горошком.
 - Грибы
 - Лук репчатый - 1 крупная шт.
-

Приготовление:

1. Муку просеиваем через сито, добавляем соль, масло и перемешиваем вилкой. Добавляем кипяток, продолжаем вымешивать вилкой. Подсыпаем муки и начинаем вымешивать руками. В результате должно получиться эластичное тесто, которое не липнет к рукам. Накрываем тесто полотенцем и оставляем в покое на час.
 2. Картофель чистим и отвариваем. Добавляем чеснок, лавровый лист и перец.
 3. Лук режем кубиками, грибы тоже помельче, и обжариваем их.
 4. Из готового картофеля сливаем воду и делаем "сухое" пюре. Чеснок и перец можно не вытаскивать. В пюре добавляем лук с грибами и оставляем остывать.
 5. К этому моменту наше тесто уже настоялось, остыло и с ним можно работать. Стол посыпаем обильно мукой, так же обсыпаем скалку и доску, на которую будем складывать рулеты.
 6. Раскатываем тесто в большой пласт толщиной в 0,5 см, сверху выкладываем нашу начинку и сворачиваем рулетом. Теперь нарезаем наш рулет поперек на отдельные куски.
 7. Глубокую сковороду ставим на плиту, наливаем много масла и разогреваем хорошенько. Выкладываем наши рулеты в разогретое масло и обжариваем с двух сторон.
-