Мясной рулет-гармошка

1 кг говядины, 1 кг свинины, 1-2 моркови, 1 головка репчатого лука, 500 г шампиньонов, растительное масло, майонез, молотый черный перец, соль.

Говядину (желательно кусок в форме куба) острым ножом разрезать в форме гармошки, то есть так, чтобы в результате получилась сплошная полоса. Хорошо отбить, посыпать по вкусу солью, перцем и различными приправами. Можно немного смазать майонезом.

После этого проделать такую же операцию с куском свинины.

Положить свиную «гармошку» на «гармошку» из говядины, а сверху выложить приготовленную начинку. Все это вместе завернуть, перевязать шпагатом, обмазать майонезом и запекать в разогретой духовке 45-50 минут.

Приготовление начинки: морковь натереть на крупной терке, лук порезать средними кусочками, грибы порезать мелко и обжарить в растительном масле с луком и морковью.