

Свинные рулетики в сливках



500 г свинины для отбивных, отварная гречка или рис, 1 большая морковь, 100 г шампиньонов, 2 головки репчатого лука, 5 ст. ложек аджики, 300 г сливок, зелень.

Мясо слегка отбить, посолить, посыпать специями, смазать аджикой и скрутить в рулетики. Нарезать полукольцами репчатый лук, морковь порезать соломкой, шампиньоны (можно и без них) мелко нарезать.

В форму для запекания положить гарнир (отварную гречку или рис), лавровый лист. Затем уложить слой овощей (лук, морковь, чеснок, петрушка, душица, грибы). Сверху разложить рулетики. Залить всё сливками и запекать в духовке 45-50 минут при 190°. Аккуратно выложить готовое блюдо на тарелочку, украсить зеленью.

Время приготовления 50 минут