

Рулет из яичного теста с мясом

500 г мякоти свинины, 2 головки репчатого лука, специи, соль, черный молотый перец.

Для теста: 3 яйца, 0,5 чайной ложки соли, 2 стакана муки.

Замесить тугое тесто и накрыть пищевой пленкой на 20 минут, чтобы клейковина муки набухла (тесто в этом случае станет эластичным). Тесто раскатать от центра к краям.

Приготовление начинки: мясо и лук порезать на мелкие кусочки, если мясо нежирное, можно добавить молотого сала, посолить, посыпать специями к мясу.



Начинку разложить на пласт теста, скрутить рулет, края защипнуть и выложить в мантоварку. Поддон хорошо смазать растительным маслом, чтобы рулет было легче вынимать. Поверхность рулета можно также слегка смазать растительным маслом. Варить на пару 1 час: сначала 10 минут на сильном огне, а затем – на умеренном, проверяя, чтобы вода не выкипела.

Рулет остудить и нарезать.