

# Рулет «Праздничный»

*600 г мякоти говядины, 2 вареных яйца, 200 г твёрдого сыра, 1 мясной бульонный кубик, 200 г чернослива без косточек, черный молотый перец, соль, зелень.*

Мякоть надрезать, развернуть в пласт толщиной 1,5 см, отбить, посолить и поперчить.

На пласт мяса положить чернослив, посыпать тертым сыром, сверху разложить половинки яиц. Свернуть рулетом, завернуть в салфетку, перевязать.

Залить рулет теплым бульоном, приготовленным из кубика, и варить до готовности при слабом кипении.

Готовый рулет уложить под пресс и охладить. Освободить от салфетки и зачистить от сгустков белка.

При подаче нарезать ломтиками и разложить на блюдо. Гарнировать свежими или маринованными овощами. Отдельно подать соус хрен или горчицу.