

Tojásos göngyölt hús

Ez volt az első reform sütemény, amit a családomnak készítettem. Akkora sikert arattam, hogy, utána több héten át ismételni kellett.

Adag	Előkészítés	Sütés
4 fő	20 perc	35 perc

HOZZÁVALÓK:

- 1,5 kg pulykamell
- 6 db főtt tojás
- 100 g vaj
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál mustár
- 220 g tejföl
- Só
- Őrölt szerecsendió
- 400 ml alaplé
- 2 evőkanál növényi olaj

TÁLALÁSHOZ:

- Apróra vágott metélőhagyma

ELKÉSZÍTÉS:

1. A töltelékhez készítsük elő: tojásokat főzzük keményre és pucoljuk meg, a fokhagymát tisztítsuk meg.
2. Egy késes aprítóba tegyük bele a főtt tojást, a fokhagymát, a mustárt és a vajat, majd aprítsuk fel krémes állagúra. Ízesítsük sóval.
3. A hússzeleteket vékonyra klopfoljuk ki. Sóval és szerecsendióval szórjuk meg.
4. A hússzeleteket töltsük meg a tojásos keverékkel. A hús két oldalát hajtsuk be és göngyöljük fel. Hústűvel szúrjuk át a felgöngyölt húsokat, nehogy a sütés közben szétnyíljanak.
5. Egy forró serpenyőbe öntsünk olajat és tegyük bele a húsokat. Öntsük fel alaplével és fedő alatt főzzük puhára.
6. A húsokat vegyük ki egy tálba és a hústűket távolítsuk el.
7. A levet sűrítsük be tejföllel és öntsük rá a húsrá.
8. Köretként adhatunk hozzá kifőtt tésztát, rizst, bulgurt.
9. Tálaláskor a húst szórjuk meg apróra vágott metélőhagymával.

Videó: <https://youtu.be/I27k2kb4SS0>

Család és Citrom 

<https://csaladescitrom.hu/>