



reteta-video.ro

Rulouri de Vita Umplute, cu Garnitura de Legume

Nu ca zic eu, dar aceste **rulouri de vita umplute** cu bacon, castraveti murati si ceapa sunt pur si simplu o nebulie de gusturi! Pa neobisnute, dar se intalnesc destul de des in bucatariile cu influente germanice (Austria, Germania, Polonia). Umplutura cu legume si **ruladelor de carne** varianza in functie de zona si de gusturi, de la ciuperci pana la morcovi, de la castraveti murati pana la bastonasi de sfecla rosie sau rondele de ceapa. Aproape nelipsit este insa baconul sau o slaninuta. Pare o reteta putin mai migaloasa, pana la rulam bucatile de carne, dar apoi lucrurile devin simple. Feliile subtiri de carne de vita sunt pregatite ca pentru snitel, unse cu mustar (daca va place, puneti si o lingura cu hrean ras), bacon, bastonase de legume, rulate, legate si eventual prinse cu scobitori. De aici incepe partea usoara, adica mai avem doar de pregatit **sosul de vin si legume**. Partea cea mai buna este ca o sa avem si **friptura si garnitura** gata in acelasi timp. Acum, daca va este foarte foame, nu ezitati sa puneti langa niste cartofi natur, un piure de cartofi cu hrean, orez sau cateva paste, mai ales daca nu lasati legumele din sos intregi. Mie mi se pare ca este pranzul perfect pentru un weekend in familie, mai ales ca fiecare poate sa puna exact legumele preferate: morcovi, praz, telina, gulie, napi,...! In Germania, cand **rulourile de vita** sunt gata, adica atunci cand o furculita intra usor in ele, se scot, sosul se strecoara si impreuna cu o parte din legume se paseaza, pana devine cremos si consistent. Extra bonusul este 1-2 linguri cu smantana deasupra. Iarna si mie imi place sa torn **sosul de legume** peste **rulourile** calde, dar in general prefer bucatelele de legume langa. Na, depinde de gusturi... Oricum este o reteta atat de perfecta incat nu ai cum sa dai gres!

INGREDIENTE RULOURI DE VITA UMPLUTE, CU GARNITURA DE LEGUME

7 felii de carne de vita ca pentru snitele (pulpa, muschi), cam de 150 g fiecare
200 ml de vin rosu sau de supa de vita
120 g de bacon feliat
un castravete mare, murat
2 cepe curatate si spalate
o gulie mare, curatata si spalata
2 morcovi curatati si spalati
5-6 bucati de nap sau alte legume care va plac: praz, telina, ..., curatate si spalate
o legatura de patrunjel spalat
3 linguri cu ulei
2 linguri cu mustar
boia de ardei
sare
piper proaspat macinat

MOD DE PREPARARE RULOURI DE VITA UMPLUTE, CU GARNITURA DE LEGUME

PASUL 1

Taiem ceapa in rondele si o desfacem in inele. Taiem castravetele murat in fasiute.

PASUL 2

Ungem bucatile de carne de vita (usor aplatizate) cu mustar, pe o singura parte si le condimentam cu sare, piper macinat si boia de ardei.

PASUL 3

Peste carnea condimentata punem felii de bacon, in mijlocul lor asezam 1-2 fasii de castravete murat si cateva rondele de ceapa.

PASUL 4

Rulam apoi carnea cat mai strans, incepand cu partea mai mica astfel incat partea mai mare sa vina deasupra si sa stranga totuși loc.

PASUL 5

Legam rulourile cu ata de bucatarie si le prindem capetele cu scobitori.

PASUL 6

Pregatim aragazul si o tigaie in care punem uleiul.

PASUL 7

Adaugam rulourile de vita umplute si le lasam sa se rumeneasca pe toate partile.

PASUL 8

Turnam putina apa fierbinte si fierbem rulouri de carne inabusit cam 30 de minute (daca mai este nevoie mai adaugam apa calda).

PASUL 9

Taiem morcovii in rondele subtiri, gulia in bucatele si napii in cubulete. Tocam marunt patrunjelul.

PASUL 10

Peste ruladele de carne, care au fiert 30 de minute, adaugam napii (telina sai prazul), gulia si morcovii si amestecam.

PASUL 11

Turnam cam jumătate din cantitatea de vin sau supă de vită, dacă folosiți, și fierbem totul înabusit pentru încă aproximativ 30 de minute.

PASUL 12

Din când în când amestecăm și, pe măsura ce lichidul din tigaie scade, mai adăugăm vin sau supă.

PASUL 13

Condimentăm cu sare și piper măcinat.

PASUL 14

Atunci când o furculiță intra ușor în rulourile de vită înseamnă că sunt gata, așa că presăram deasupra patrunjelul tocat, gustăm și închidem aragazul.

PASUL 15

Scoatem ruladele umplute din tigaie, tăiem ata cu care le-am legat și desfacem scobitorile.

PASUL 16

Servim carnea cu legume, sos și eventual niște paste fierte.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Rulouri de Vită Umplute, cu Garnitura de Legume.

POFTA BUNA!