

Крученики зі смаком середземномор'я

Розумне рішення - перетворити шматок м'яса у начинений рол з ароматом пахучих середземноморських земель та її плодів.

А від так звичайний обід або вечерю наповнити несподіваним святом спогадів про спонтанні подорожі, про цікаву відпустку, про літні гарячі зустрічі на берегах колоритної Італії або Франції...

- 600 г ескалопів з телятини або яловичини
- 100 г бекону
- 2 столові ложки каперсів
- 50 г зелених оливок
- 1-2 зубчики часнику
- 4 філе анчоуса
- 1 гілка петрушки
- 2 столові ложки оливкової олії
- 30 г вершкового масла
- 2 столові ложки борошна для панірування
- бульйон з яловичини
- свіжозмелений чорний перець

Для кручеників необхідно нарізати тонкі скибки м'яса прямокутної довгої форми, зі задньої частини ноги туші вагою 70-100 г, ці шматки можна легко відбити м'ясним молоточком, а щоб м'ясо не розірвалося, прикрити його плівкою.

Дрібно посікти або порубати бекон у блендері, петрушку, каперси, оливки, анчоуси та часник.

На один край шматка м'яса покласти ложку начинки і закрутити його, підгинаючи до середини усі нерівні краї м'яса. Обв'язати шпагатом або защебити шпилькою для м'яса.

Нагріти сковорідку з олією та маслом. Легко запанірувати крученики у борошні, зайве струсити. Викласти їх на сковорідку та обсмажити з обох боків на середньому вогні.

Крученики залити гарячим бульйоном десь до половини, поперчити, зменшити вогонь, накрити кришкою та тушкувати упродовж години, час до часу перевертаючи їх. І на завершення спробувати на сіль.

Оскільки начинка у середині кручеників солена і бульйон також можливо солі більше й не потрібно.

Готові крученики викласти на плоский таріль, перед тим зняти шпагат, полити утвореним соусом. До столу подавати з картопляним пюре та вареними овочами.













