

Rulada picanta rafinata

Rulada picanta rafinata

Ingrediente :

Aluat: 3 oua, 125 g smintina, 75 g faina, 1 lingurita praf de copt, jumătate de legatura de patrunjel, 3 linguri seminte de floarea-soarelui cojite. Umplutura: 50 g sunculita afumata sau bacon, 60 g masline fara simburi, 100 g rosii uscate, in ulei, 200 g frisca nebatuta, 250 g brinza de vaci, 10 g gelatina, 75 ml supa de legume

Preparare :

Se separa galbenusurile si se amesteca cu smintina. Se bat albusurile spuma si se incorporeaza cu grija. Separat, se amesteca faina cu praful de copt. Se incorporeaza treptat la compozitia de galbenusuri. Se tapeteaza o tava cu hirtie de copt si se ridica o margine de hirtie la partea fara margine a tavii. Se presara pe hirtia de copt semintele de floarea-soarelui si frunzele de patrunjel, fara tulpini. Se intinde foaia de aluat peste patrunjel si semintele de floarea-soarelui. Se uniformizeaza si se da la cuptorul incins la 200 grade Celsius, 10 minute, pe raftul al doilea de jos. Se rastoarna cu grija blatul pe o hirtie de copt si se lasa sa se raceasca. Se deslipeste dupa aceea cu grija hirtia de copt care a fost in cuptor. Nu se indeparteaza, se lasa peste blat. Se pune gelatina in citeva linguri de apa (vezi instructiunile de pe ambajal), se lasa sa se odihneasca 5 minute. Se taie marunt maslinele si rosiile, scurse de ulei. Se bate frisca. Se amesteca brinza cu maslinele, rosiile si bucatele mici de sunca. Se incorporeaza cu

grija frisca. Se incalzeste la foc mic gelatina, invirtindu-se
continuu. Cind gelatina este perfect dizolvata, se incorporeaza
treptat supa de legume, incalzita. Se da la frigider 10 minute. Se
indeparteaza hirtia de copt care a fost in cuptor. Se intinde
umplutura pe aluat, lasind 1 cm margine. Se ruleaza cu ajutorul
hirtiei de copt ramase, cu grija. Se da la frigider cel putin doua
ore. Se serveste cu o salata de sezon.