

Сабина фон Имхоф



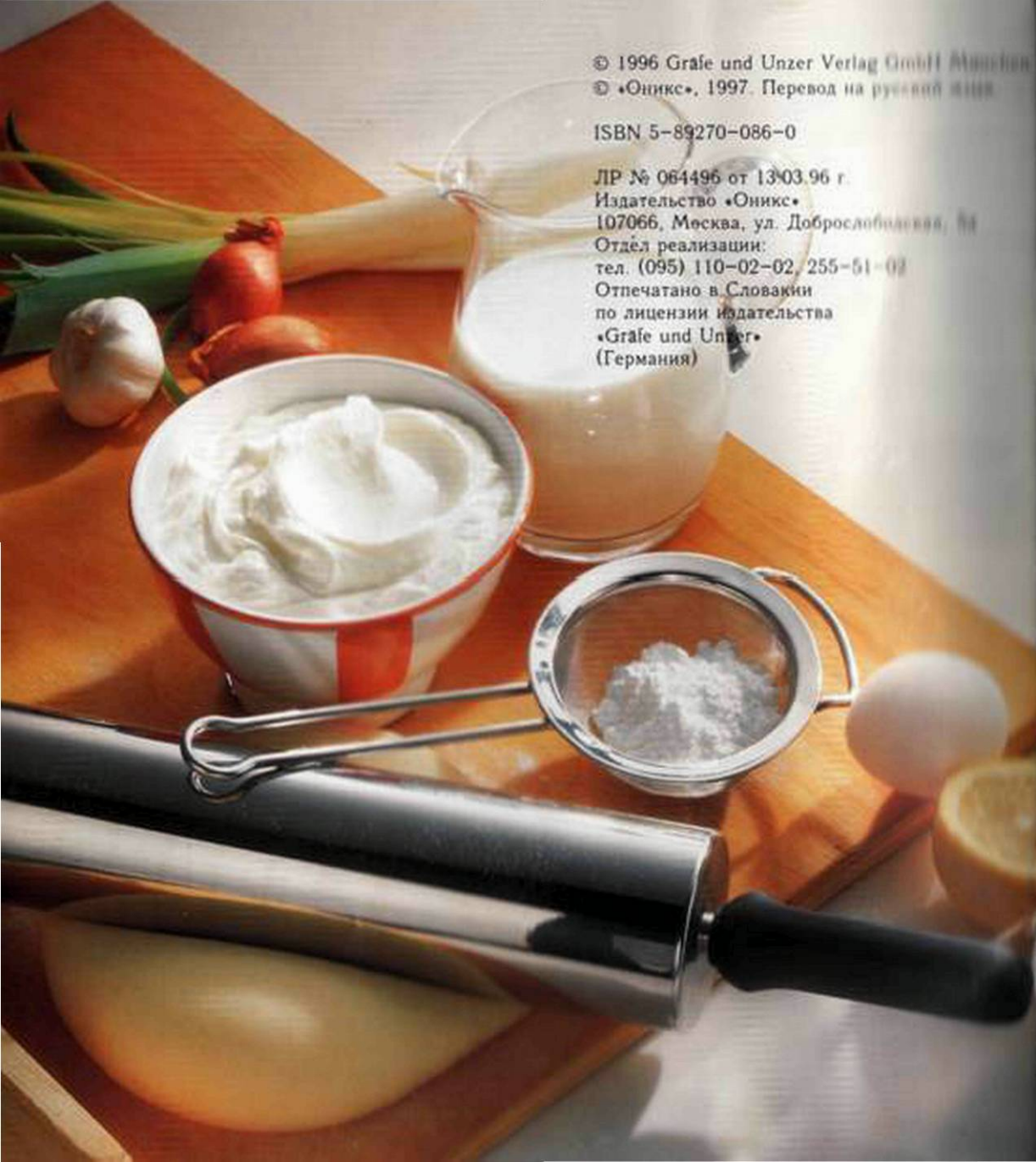
РУЛЕТЫ

несложно и вкусно

© 1996 Gräfe und Unzer Verlag GmbH München
© «Оникс», 1997. Перевод на русский язык

ISBN 5-89270-086-0

ЛР № 064496 от 13.03.96 г.
Издательство «Оникс»
107066, Москва, ул. Добролюбовская, 84
Отдел реализации:
тел. (095) 110-02-02, 255-51-03
Отпечатано в Словакии
по лицензии издательства
«Gräfe und Unzer»
(Германия)



Приготовление рулетов

может стать вашим любимым занятием. Проявив немного терпения и потратив некоторое время, вы станете получать огромное удовольствие от приготовления этих десертных или вторых блюд.

Под тончайшим слоем теста прячется изысканная начинка.

Начинающие кулинары также смогут справиться с приготовлением рулетов. Они убедятся, что здесь нет никаких чудес.

Рулеты можно подать в качестве второго блюда на 6–8 персон, на десерт их хватит на 10 порций.



ЯБЛОЧНЫЙ РУЛЕТ ПО-ВЕНСКИ

Кнемухорошо подать ванильное мороженое или взбитые сливки (изображенна обложке).

Знаменитый рецепт

На 6-8 порций:

Для теста:

- 250 г муки
- щепотка соли
- 3 ст. ложки рафинированного растительного масла
- 150 г сливочного масла

Для начинки:

- 150 г сухарных крошек
- 1,5-2 кг кислых яблок
- 150 г сахара
- 1 ч. ложка молотой корицы
- 150 г изюма
- 150 г рубленого миндаля

Для смазывания:

- растительное масло

Для обсыпки:

- мука
- сахарная пудра

Для противня:

- пергаментная бумага или топленое масло

Время на подготовку: около 1.5 часа

Время выпечки: 30-35 минут

В 1 порции около 2700 кДж/640 ккал

1. Приготовить тесто из муки, соли, растительного масла и 100 г теплой воды, слепить шар, смазать его тонким слоем растительного масла и дать постоять (стр. 18-19). Растопить в кастрюле 125 г сливочного масла и отставить в сторону.

2. Сухарные крошки подрумянить в оставшемся сливочном масле (стр. 19). Яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, вынуть сердцевинки с косточками и нарезать тонкими ломтиками. Смешать сахар с корицей. Вымыть изюм, обсушить, промокая салфеткой. Противень застелить бумагой или смазать жиром.
3. Нагреть духовку до 200°C. Взять половину теста, раскатать на рабочем столе, посыпанном мукой, и растянуть (стр.34). Смазать его тонким слоем масла; посыпать половиной сухарных крошек. Выложить на него половину яблок, отступив от краев на 2-3 см. Посыпать половиной смеси корицы с сахаром, половиной изюма и миндаля.
4. Загнуть края и скатать тесто в неплотный рулет (стр.35). Положить рулет на лист.
5. Оставшиеся продукты использовать для второго рулета. Оба рулета смазать маслом. Выпекать в духовке 30-35 минут при температуре 200-220°C до золотистого цвета (внизу температура воздуха 180-200°C). При этом несколько раз смазывать маслом. Готовые рулеты смазать оставшимся маслом, дать постоять примерно 5 минут. Прежде чем подать на стол, посыпать сахарной пудрой.



АБРИКОСОВЫЙ РУЛЕТ

Осенью такой рулет можно испечь также со сливами.

Изысканное блюдо

На 6-8 порций:

Для теста:

- 250 г муки
- щепотка соли
- 3 ст. ложки рафинированного растительного масла
- 150 г сливочного масла

Для начинки:

- 150 г сухарных крошек
- 1,5-2 кг абрикосов (можно заменить 1 большой банкой консервированных абрикосов)
- сок 0,5 лимона
- 150 г сахара
- 0,5 чайной ложки молотой корицы
- 150 г рубленых грецких орехов

Для смазывания:

- растительное масло

Для обсыпки:

- мука
- сахарная пудра

Для противня:

- пергаментная бумага или топленое масло

Время на подготовку: около 1,5 часа

Время выпечки: 30-35 минут

В 1 порции около 2600 кДж/620 ккал

1. Приготовить тесто из муки, соли, растительного масла и 100 г теплой воды; слепить шар, смазать его тонким слоем растительного масла и дать постоять (стр. 18-19). Растопить в кастрюле 125 г сливочного масла и отставить в сторону.

2. Сухарные крошки подрумянить в оставшемся сливочном масле (стр.19). Абрикосы помыть, обсушить, промокая салфеткой, удалить косточки, разделить каждый на 8 частей и смешать с лимонным соком. Смешать сахар с корицей. Противень застелить бумагой или смазать жиром.
3. Нагреть духовку до 200°C. Взять половину теста, раскатать на посыпанном мукой рабочем столе и растянуть (стр.34). Тесто смазать тонким слоем масла. Посыпать его половиной сухарных крошек. Выложить на него половину подготовленных абрикосов, отступив от краев на 2-3 см. Посыпать половиной смеси корицы с сахаром и половиной грецких орехов.
4. Загнуть края и скатать тесто в неплотный рулет (стр.35). Выложить рулет на лист.
5. Оставшиеся продукты использовать для второго рулета. Оба рулета смазать маслом. Выпекать в духовке 30-35 минут до золотистого цвета (внизу, температура 180-200°C). Несколько раз смазывать маслом. Готовые рулеты смазать оставшимся маслом, дать постоять примерно 5 минут. Посыпать сахарной пудрой.

! Подавать со взбитыми сливками



ВИШНЕВЫЙ РУЛЕТ

Рулет особенно тонкого вкуса к летнему кофейному столу.

Изысканный

На 6-8 порций:

Для теста:

- 250 г муки
- щепотка соли
- 3 ст. ложки рафинированного растительного масла
- 150 г сливочного масла

Для начинки:

- 150 г сухарных крошек
- 1-1,5 кг вишни
- 150 г сахара
- 2 мерные ложечки молотой корицы
- 50 г молотых лесных орехов
- 30 г рубленых фисташек

Для смазывания:

- растительное масло

Для обсыпки:

- мука
- сахарная пудра

Для противня:

- пергаментная бумага либо топленое масло

Время на подготовку: около 1,5 часа

Время выпечки: 30-35 минут

В 1 порции около 2300 кДж/550 ккал

1. Приготовить тесто из муки, соли, растительного масла и 100 г теплой воды; слепить шар, смазать его тонким слоем растительного масла и затем дать постоять (стр. 18-19). Растопить в кастрюле 125 г сливочного масла и отставить в сторону.

2. Сухарные крошки подрумянить в оставшемся сливочном масле (стр.19). Вымыть вишни, хорошо обсушить и удалить косточки. Смешать сахар с молотой корицей. Противень застелить бумагой или смазать топленным маслом.
3. Нагреть духовку до 200°С. Половину теста раскатать на посыпанном мукой рабочем столе и растянуть (стр.34). Затем смазать тонким слоем масла, посыпать половиной сухарных крошек, смешанных с молотыми лесными орехами. Выложить на него половину подготовленных вишен, отступив от краев на 2-3 см. Посыпать половиной смеси корицы с сахаром и половиной фисташек.
4. Загнуть края и скатать тесто в неплотный рулет (стр.35). Выложить рулет на лист.
5. Оставшиеся продукты использовать для второго рулета. Оба рулета смазать маслом. Выпекать в духовке 30-35 минут до золотистого цвета (внизу, температура 180-200°С). Несколько раз смазывать маслом. Готовые рулеты смазать оставшимся маслом. Посыпать сахарной пудрой.



РУЛЕТ С РЕВЕНЕМ

Этот особенно сочный рулет вкуснее, если его готовить из молодого ревеня.

Освежает

На 6-8 порций:

Для теста:

- 250 г муки
- щепотка соли
- 3 ст. ложки рафинированного растительного масла
- 150 г сливочного масла

Для начинки:

- 200 г сахарной крошки
- 1-1.5 кг ревеня
- 180 г сахара

Для смазывания:

- растительное масло

Для обсыпки:

- мука
- сахарная пудра

Для противня:

- пергаментная бумага или топленое масло

Время на подготовку: около 1,5 часа

Время выпечки: 30-35 минут

В 1 порции около 1900 кДж/ 450 ккал

1. Приготовить тесто из муки, соли, растительного масла и 100 г теплой воды; слепить шар, смазать его тонким слоем растительного масла и дать постоять (стр. 18-19). Растопить в кастрюле 125 г сливочного масла и отставить в сторону.
2. Сухарные крошки поджарить в оставшемся сливочном масле

(стр.19). Вымыть ревеня, обсушить, обрезать кончики и нарезать кусочками длиной 1 см. Противень застелить бумагой или смазать топленным маслом.

3. Нагреть духовку до 200°C. Половину теста раскатать на посыпанном мукой рабочем столе и растянуть (стр.34). Тесто смазать тонким слоем масла, посыпать половиной сухарных крошек. Выложить на него половину подготовленного ревеня, отступив от краев на 2-3 см. Посыпать половиной сахара.
4. Загнуть края теста и скатать его в неплотный рулет (стр.35). Выложить рулет на лист.
5. Оставшиеся продукты использовать для второго рулета, выложить его на лист. Оба рулета смазать маслом. Выпекать в духовке 30-35 минут до золотистого цвета (внизу, температура 180-200°C). Несколько раз смазывать маслом. Готовые рулеты смазать оставшимся маслом, дать постоять примерно 5 минут. Посыпать сахарной пудрой.

! Подавать со взбитыми сливками



МАКОВЫЙ РУЛЕТ

Для всех любителей мака привлекательный вариант макового пирога.

Недорогой

На 6 порций:

Для начинки:

- 60 г изюма
- 4 ст. ложки рома или апельсиново-го сока
- 0,2 л молока
- 30 г сливочного масла
- 40 г сахара
- 150 г мака
- 60 г рубленого миндаля
- 50 г меда
- цедра 1 лимона
- 0,5 ч. ложки молотой корицы

Для теста

- 125 г муки.
- щепотка соли
- 1,5 ст. ложки рафинированного растительного масла
- 60 г сливочного масла

Для смазывания:

- растительное масло

Для обсыпки:

- мука
- сахарная пудра

Для противня:

- пергаментная бумага или топленое масло

Время на подготовку: около 1¹/₄ часа

Время выпечки: 30-35 минут

В 1 порции около 2000 кДж/480 ккал

1. Для приготовления начинки изюм помыть, подсушить и перемешать с ромом и апельсиновым соком.

Вскипятить молоко с сахаром и сливочным маслом. Добавить мак, при помешивании оставить кипеть 2-3 минуты, снять с огня, отставить в сторону остывать.

2. Миндаль, мед, цедру лимона, корицу и смесь изюма с ромом перемешать с маковой массой.
3. Приготовить тесто из муки, соли, растительного масла и 50 г теплой воды и дать постоять (стр. 18-19). Растопить в кастрюле сливочное масло и отставить. Противень застелить бумагой или смазать маслом.
4. Нагреть духовку до 200°C. Рабочий стол посыпать мукой, раскатать и растянуть тесто (стр.34). Тесто смазать тонким слоем сливочного масла. Выложить на него маковую массу, отступив от краев примерно на 5 см.
5. Загнуть края и скатать тесто в неплотный рулет (стр.35). Положить рулет на лист, смазать его маслом.
6. Рулет выпекать 30—35 минут до золотистого цвета (внизу, температура 180-200°C). Несколько раз смазывать маслом. Готовый рулет смазать оставшимся маслом, дать постоять примерно 5 минут. Посыпать сахарной пудрой.

! Хорошо подать со взбитыми сливками и ванилью.



РОЖДЕСТВЕНСКИЙ РУЛЕТ

Превосходно подходит к пунику или в качестве десерта к рождественскому столу.

Для праздничного стола, изысканное блюдо

На 6-8 порций:

Для начинки:

- 300 г неглазированного нюрнбергского рождественского пряника
- 200 г сметаны
- 4 ст. ложки молока
- 2 кислых яблока средней величины
- 1 ст. ложка изюма
- 1 ст. ложка рубленого миндаля
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 мерные ложки молотой корицы
- 2 ст. ложки рома (можно заменить апельсиновым соком)

Для теста:

- 125 г муки
- 1 щепотка соли
- 1,5 ст. ложки рафинированного растительного масла
- 60 г сливочного масла

Для смазывания:

- растительное масло

Для обсыпки:

- мука
 - сахарная пудра
- Для противня:*
- пергаментная бумага или топленое масло

Время на подготовку: около 1,5 часа

Время выпечки: 30-35 минут

В 1 порции около 1500 кДж/360 ккал

1. Для приготовления начинки обрезать корочку с рождественского пряника. Нарезать пряник очень мелкими кубиками, смешать со сметаной и молоком.

2. Очистить яблоки, разрезать каждое на 4 части, вынуть сердцевинки с косточками, дольки нарезать очень мелкими кубиками. Добавить к прянику вместе с помытым изюмом, миндалем, сахаром, корицей и ромом и дать пропитаться.
3. Приготовить тесто из муки, соли, растительного масла и 50 г теплой воды и дать постоять (стр. 18-19). Растопить в кастрюле сливочное масло и отставить в сторону. Противень застелить бумагой или смазать маслом.
4. Нагреть духовку до 200°C. Рабочий стол посыпать мукой, раскатать и растянуть тесто (стр.34). Затем смазать его тонким слоем масла. Начинку разложить на пласте теста, отступив от краев на 5 см.
5. Загнуть края и скатать тесто в неплотный рулет (стр.35). Выложить рулет на лист и смазать маслом.
6. Рулет выпекать 30-35 минут при температуре 200-220°C до золотистого цвета (внизу температура воздуха 180-200°C). Несколько раз смазывать его маслом. Готовому рулету дать постоять примерно 5 минут. Посыпать сахарной пудрой.

! Подавать с кусочками апельсина, нарезанными и очищенными от пленок, и рублеными фисташками.



ТВОРОЖНЫЙ РУЛЕТ

Этот сочный рулет особенно любят дети.

Недорогой

На 6 порций:

Для теста:

- 250 г муки
- щепотка соли
- 3 ст. ложки рафинированного растительного масла

• 60 г сливочного масла

Для начинки:

- 100 г помытого изюма
- 6 ст. ложек рома (можно заменить апельсиновым соком)
- 80 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 2 пакетика ванильного сахара
- 2 яйца
- 1 стручок ванили
- цедра 1 лимона
- 750 г творога (20% жирности)
- 200 г сметаны
- 2 ст. ложки молотого миндаля
- 250 мл молока

Для смазывания:

- растительное масло

Для обсыпки:

- мука
- сахарная пудра

Для смазываний формы:

- топленое масло

Время на подготовку: около 1,5 часа

Время выпечки: 30-35 минут

В 1 порции около 2900 кДж/690 ккал

1. Приготовить тесто из муки, соли, растительного масла и 100 г теплой воды и дать ему постоять (стр. 18-19). Растопить в кастрюле сливочное масло и отставить в сторону.

2. Смешать изюм с ромом. Взбить сливочное масло с сахаром и ванильным сахаром. Отделить яичные желтки от белков, смешать желтки со взбитым маслом. Выскобленную сердцевину стручка ванили, цедру лимона, творог и сметану добавить в пенистую массу и взбить все вместе.
3. Сильно взбить яичные белки и поставить на холод. Большую форму для выпечки смазать топленым маслом. Нагреть духовку до 200°C.
4. Взять половину теста, раскатать на посыпанном мукой рабочем столе и растянуть (стр.34). Тесто смазать тонким слоем масла, посыпать половиной миндальных орехов. Взбитые белки перемешать с творожной начинкой, половину начинки распределить на пласте теста, отступив от краев на 5 см.
5. Загнуть края и скатать тесто в неплотный рулет (стр.35). Выложить рулет в форму. Оставшиеся продукты использовать для второго рулета. Оба рулета смазать маслом. Выпекать в духовке (внизу, температура 180-200°C). Примерно через 15 минут залить молоком и запекать еще 15-20 минут до золотистого цвета. Готовым рулетам дать постоять примерно 5 минут и по вкусу посыпать их сахарной пудрой.



ПРАВИЛЬНО ГОТОВЬТЕ ТЕСТО ДЛЯ РУЛЕТА



1 Рулетное тесто можно раскатывать очень тонко, если пользоваться мукой с высоким содержанием клейковины.



3 Все компоненты вымесить руками в однородное тесто. В зависимости от эластичности теста допустимо прибавить 2-3 чайные ложки воды.



2 Насыпать в миску муку и соль. По-немногу добавлять растительное масло, а также небольшое количество чуть теплой воды.



4 Месить тесто на рабочем столе или доске обеими руками 15-20 минут, чтобы оно стало гладким и эластичным. Идеальное тесто издает при вымешивании «чмокающие» звуки.



5 Длительное вымешивание теста очень важно значение для успеха. Проще готовить тесто с помощью кухонного комбайна с насадкой для теста. Минимальное время при этом также 15 минут



7 Обдать миску кипятком, накрыть ею тесто и оставить на 20, максимум на 30 минут.



6 Готовое тесто в форме шара смазать тонким слоем растительного масла, чтобы помешать его высыханию.



8 Для большого количества теста подрумянивают при постоянном помешивании 150 г сухарных крошек в сковороде с 25 г сливочного масла. Крошки не должны слипаться в комки.

РУЛЕТ С ЛОСОСИНОЙ

Изысканная закуска для праздничного стола.

Исключительный вкус, потребует некоторых затрат

На 4-6 порций:

Для начинки.

- 2 луковицы средней величины
- 1 маленькая долька чеснока
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 600 г замороженного листового шпината
- соль
- молотый белый перец
- рубленый мускатный орех
- 600 г филе лосося без кожи и костей
- 2 ст. ложки лимонного сока

Для теста:

- 250 г муки
- щепотка соли
- 3 ст. ложки рафинированного растительного масла
- 125 г сливочного масла

Для смазывания:

- растительное масло

Для обсыпки:

- мука

Для противня:

- пергаментная бумага либо топленое масло

Время на подготовку: около 1,5 часов

Время выпечки: 25-30 минут

В 1 порции около 2500 кДж/600 ккал

1. Очистить лук и чеснок, мелко порубить. Потушить в сливочном масле до прозрачности. Прибавить шпинат и 125 г воды, оттаивать на

среднем огне 5-10 минут. Приправить солью, перцем, мускатным орехом, процедить через сито и поставить остывать.

2. Нарезать филе лосося на куски толщиной 2 см, смешать с лимонным соком, посолить и отставить в сторону.
3. Приготовить тесто из муки, соли, растительного масла и 100 г теплой воды и дать постоять (стр.18—19). Растопить в кастрюле сливочное масло и отставить в сторону.
4. Противень застелить бумагой или смазать топленным маслом. Нагреть духовку до 200°C. Взять половину теста, раскатать на посыпанном мукой рабочем столе и растянуть (стр.34). Затем смазать тонким слоем масла и распределить половину шпината вперемешку с половиной рыбной начинки, отступив от краев примерно на 2-3 см. Скатать тесто в неплотный рулет (стр.35) и выложить его на противень.
5. Оставшиеся продукты использовать для второго рулета. Оба рулета смазать на противне маслом. Выпекать в духовке 25-30 минут до золотистого цвета (внизу, температура 180-200°C). Несколько раз смазывать маслом. Готовым рулетам дать постоять примерно 5 минут и подавать.

! К этому блюду подойдет голландский соус с базиликом.



РУЛЕТ С НАЧИНКОЙ ИЗ ПТИЦЫ

К этому рулету подойдет голландский соус, приправленный карри.

Для праздничного стола

На 4-6 порции:

Для начинки:

- 500 г филе индейки
- 2 ст. ложки соевого соуса
- 1 ст. ложка топленого масла
- 2 ст. ложки приправы чатни из манго
- соль
- молотый белый перец
- 250 г моркови
- 600 г цикория
- 2 ч. ложки сахарной пудры
- 1 ст. ложка сливочного масла
- сок одного лимона

Для теста:

- 250 г муки
- 1 щепотка соли
- 3 ст. ложки растительного масла
- 125 г сливочного масла

Для смазывания:

- растительное масло

Для обсыпки:

- мука

Для противня:

- пергаментная бумага или топленое масло

Время на подготовку: около 1,5 часа

Время выпечки: 25-30 минут

В 1 порции около 2200 кДж/520 ккал

1. Нарезать мясо индейки очень тонкими полосками и смешать с соевым соусом. Обжарить порциями в топленом масле до ко-

ричневого цвета. Приправить солью, перцем и чатни.

2. Морковь очистить и крупно натереть. Почистить цикорий и нарезать соломкой. Сахарную пудру немного прокипятить в масле и развести лимонным соком. Добавить овощи, поварить 3-5 минут, посолить, поперчить и поставить остывать.
3. Приготовить тесто из муки, соли, растительного масла и 100 г теплой воды и дать ему постоять (стр. 18-19). Растопить в кастрюле сливочное масло и отставить в сторону. Противень застелить бумагой или смазать жиром.
4. Нагреть духовку до 200°C. Половину теста раскатать на посыпанном мукой рабочем столе и растянуть (стр.34). Затем смазать его тонким слоем масла. Распределить половину овощей вперемешку с половиной мясной начинки, отступив от краев примерно на 2-3 см. Скатать тесто в неплотный рулет (стр.35) и выложить его на противень.
5. Оставшиеся продукты использовать для второго рулета. Оба рулета смазать на противне маслом. Выпекать в духовке 25-30 минут до золотистого цвета (внизу, температура 180-200°C). Несколько раз смазывать маслом. Готовым рулетам дать постоять примерно 5 минут и подавать.



РУЛЕТ С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ

Хрустящая оболочка скрывает питательный и сочный фарш из мяса и паприки.

Питательный

На 4 порции:

Для теста:

- 125 г муки
- 1 щепотка соли
- 1,5 ст. ложки рафинированного растительного масла
- 60 г сливочного масла

Для начинки:

- 2 луковицы средней величины
- 1 маленькая долька чеснока
- 1 желтый и 1 красный стручок паприки средней величины
- 400 г рубленого мяса
- 1 яйцо
- 3 ст. ложки мелконарубленной петрушки

- 1 ч. ложка горчицы
- 1 ст. ложка кетчупа
- соль
- молотый белый перец

Для смазывания:

- растительное масло

Для обсыпки:

- мука

Для противня:

- пергаментная бумага или топленое масло

Время на подготовку: около 1 часа

Время выпечки: 30-35 минут

В 1 порции около 2400 кДж/570 ккал

1. Приготовить тесто, из муки, соли, растительного масла и 50 г теплой воды и дать ему постоять (стр. 18-19). Растопить в кастрюле

сливочное масло и отставить в сторону.

2. Очистить лук и чеснок, мелко порубить. Стручки паприки вымыть, разделить на половинки, удалить перегородки и семена. Нарезать на очень мелкие кубики. Нагреть духовку до 200°C. Противень застелить бумагой или смазать маслом.
3. Рубленое мясо перемешать с яйцом, луком, чесноком, петрушкой и кубиками паприки. Приправить горчицей, кетчупом, посолить и поперчить.
4. Тесто раскатать на посыпанном мукой рабочем столе и растянуть (стр.34), затем смазать тонким слоем масла. Выложить на него начинку, отступив от краев на 2-3 см.
5. Загнуть края и скатать тесто в неплотный рулет (стр.35). Выложить рулет на лист и смазать маслом. Выпекать 30-35 минут до золотистого цвета (внизу, температура 180-200°C). Несколько раз смазывать маслом. Готовый рулет смазать оставшимся маслом, дать постоять примерно 5 минут и подавать.

! Подавать с томатным соусом и салатом.



ЛУКОВЫЙ РУЛЕТ

Ветчина придает сочной луковой начинке неповторимый вкус

Пряный

На 4-6 порций:

Для начинки:

- 1,2 кг лука
- 350 г копченой ветчины
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1 ч. ложка грибного бульона из кубика
- молотый белый перец
- натертый мускатный орех
- 200 г сметаны

Для теста:

- 250 г муки
- 1 щепотка соли
- 3 ст. ложки рафинированного растительного масла.
- 125 г сливочного масла

Для смазывания:

- растительное масло

Для обсыпки:

- мука

Для противня:

- пергаментная бумага или топленое масло

Время на подготовку: около 1,5 часа

Время выпечки: 25-30 минут

В 1 порции около 3100 кДж/740 ккал

1. Лук вымыть, очистить и нарезать тонкими кольцами. Ветчину нарезать очень мелкими кубиками и со сливочным маслом разогреть в большой кастрюле, но не подрумянивать. Прибавить лук и держать на огне 3-5 минут.
 2. Приправить луковую начинку бульоном, перцем, мускатным орехом и поставить остывать. Остывшую начинку смешать со сметаной.
 3. Приготовить тесто из муки, соли, растительного масла и 100 г теплой воды и дать ему постоять (стр. 18-19). Растопить в кастрюле сливочное масло и отставить в сторону. Противень застелить бумагой или смазать маслом.
 4. Нагреть духовку до 200°C. Половину теста раскатать на посыпанном мукой рабочем столе и растянуть (стр.34). Затем смазать его тонким слоем масла и распределить половину луковой начинки, отступив от краев на 2-3 см.
 5. Загнуть края и скатать тесто в неплотный рулет (стр.35). Выложить рулет на лист.
 6. Оставшиеся продукты использовать для второго рулета. Оба рулета на листе смазать маслом. Выпекать в духовке 30-35 минут до золотистого цвета (внизу, температура 180-200°C). Несколько раз смазывать маслом. Готовым рулетам дать постоять примерно 5 минут и подавать.
- ! К рулету хорошо подать томатный или голландский соус.



ОВОЩНОЙ РУЛЕТ

*Может быть подан как полезное для здоровья второе блюдо,
а также как гарнир.*

Вегетарианский

На 2-4 порции:

Для начинки:

- 3 луковицы лука-шалота
- 250 г картофеля
- 120 г моркови
- 120 г корнеплода сельдерея
- 120 г цукини
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 0.1 л овощного бульона
- соль
- молотый белый перец
- 4 ст. ложки нарубленной петрушки

Для теста:

- 125 г муки
- щепотка соли
- 1,5 ст. ложки рафинированного растительного масла
- 60 г сливочного масла

Для смазывания:

- растительное масло

Для обсыпки:

- мука

Для противня:

- пергаментная бумага или топленое масло.

Время на подготовку: около 1,5 часа

Время выпечки: 25-30 минут

В 1 порции около 1500 кДж/360 ккал

1. Для приготовления начинки очистить лук-шалот и мелко его нарезать. Очистить картофель, морковь, сельдерей и цукини. Все нарезать очень мелкими кубиками одинаковой величины.

Сливочное масло растопить в большой кастрюле и тушить в нем лук-шалот до прозрачности. Добавить бульон, довести до кипения и проварить в нем овощи на среднем огне 3-5 минут, посолить и поперчить, после чего слить через сито и поставить остывать. Добавить в массу петрушку и перемешать.

2. Приготовить тесто из муки, соли, растительного масла и 50 г теплой воды и дать ему постоять (стр. 18-19). Растопить в кастрюле сливочное масло и отставить в сторону. Противень застелить бумагой или смазать маслом.
3. Нагреть духовку до 200°C. Рабочий стол посыпать мукой, раскатать и растянуть тесто (стр.34). Смазать его тонким слоем масла. Разложить овощной фарш на тесте, отступив от краев примерно на 2-3 см.
4. Загнуть края и скатать тесто в неплотный рулет (стр.35). Выложить рулет на лист и смазать маслом. Выпекать в духовке 25-30 минут до золотистого цвета (внизу, температура 180-200°C). Несколько раз смазывать маслом. Готовому рулету дать постоять примерно 5 минут и подавать.



РУЛЕТ С ЛИСИЧКАМИ

Необычный гарнир к дичи или к жаркому со сливочным соусом.

Требует некоторых затрат

На 4 порции:

Для начинки

- 750 г лисичек
- 100 г лука-резанца
- $\frac{1}{4}$ дольки чеснока
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 2 ст. ложки рубленой петрушки
- 1 ч. ложка лимонного сока
- соль
- молотый белый перец
- 200 г сметаны

Для теста:

- 125 г муки
- 1 щепотка соли
- 1,5 столовые ложки рафинированного растительного масла
- 60 г сливочного масла

Для смазывания:

- растительное масло

Для обсыпки:

- мука

Для противня:

- пергаментная бумага или топленое масло

Время на подготовку:

около 1 часа 15 минут

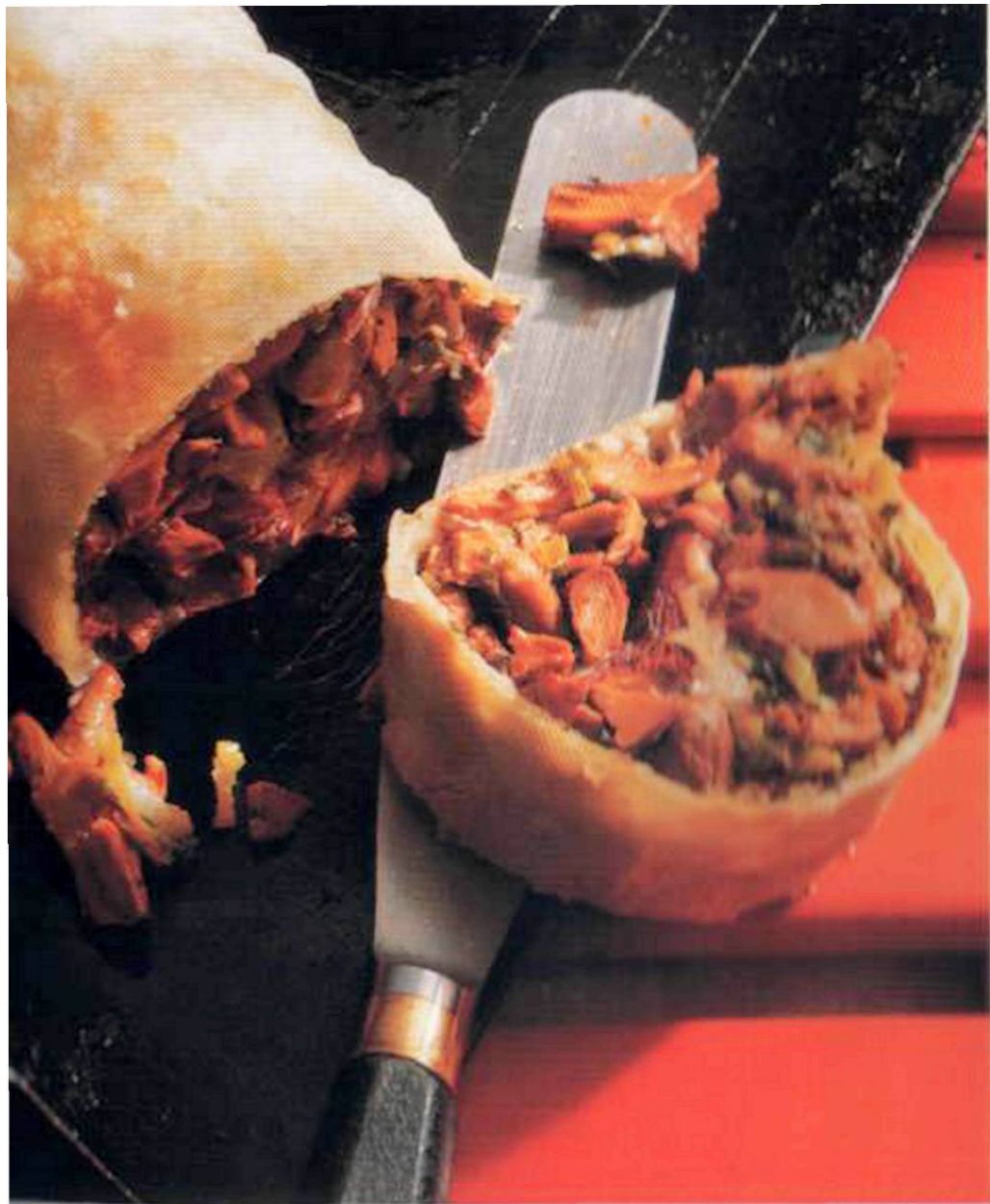
Время выпечки 25-30 минут

В 1 порции около 2200 кДж/520 ккал

1. Для начинки очистить лисички, лук-резанец и чеснок. Положить на сковороду масло. Жарить в нем лисички, пока жидкость не испарится почти полностью.

Нарезать лук очень тонкими кольцами. Чеснок измельчить. И то и другое положить в грибы и жарить до полуготовности, приправить петрушкой, лимонным соком, посолить, поперчить и поставить остывать. Остывшие грибы перемешать со сметаной.

2. Приготовить тесто из муки, соли, растительного масла и 50 г теплой воды, скатать в шар, смазать тонким слоем растительного масла и дать постоять (стр. 18-19). Растопить в кастрюле сливочное масло и отставить в сторону. Противень застелить бумагой или смазать маслом.
3. Нагреть духовку до 200°C. Рабочий стол посыпать мукой, раскатать и растянуть тесто (стр.34). Смазать его тонким слоем масла. Грибной фарш разложить на тесте, отступив от краев на 2-3 см.
4. Загнуть края и скатать тесто в неплотный рулет (стр.35). Выложить рулет на лист и смазать маслом. Выпекать 30-35 минут до золотистого цвета (внизу, температура воздуха 180-200°C). Несколько раз смазывать маслом. Готовый рулет смазать оставшимся маслом, дать постоять примерно 5 минут и подавать.



РУЛЕТ С КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ

Классический гарнир, который на этот раз приготовлен по-иному.

Изысканно, оригинально

На 6-8 порций:

Для начинки:

- 1 кг краснокочанной капусты
- 1 ч. ложка соли
- 0.1 л красного винного уксуса
- 2 ст. ложки топленого масла
- 1 ст. ложка сахара
- 1 мелко нарубленная луковица средней величины
- 2 больших кислых яблока, нарезанных кружками
- 0,2 л красного вина (можно заменить мясным бульоном)
- 125 мл мясного бульона
- 200 г консервированной брусники
- 0,5 палочки корицы
- 2 гвоздики
- 2 лавровых листка
- молотый белый перец

Для теста:

- 250 г муки
- 1 щепотка соли
- 3 ст. ложки рафинированного растительного масла
- 125 г сливочного масла

Для смазывания:

- растительное масло

Для обсыпки:

- мука

Для противня:

- пергаментная бумага или топленое масло

Время на подготовку: около 1,5 часа

Время маринования: 2 часа

Время выпечки: 25-30 минут

В 1 порции около 1600 кДж/380 ккал

1. Очистить капусту и очень мелко нашинковать. Смешать с солью и уксусом, оставить на 2 часа. Распустить в кастрюле сливочное масло и довести в нем сахар до коричневого цвета. Добавить лук, яблоки и капусту и вместе с остальными компонентами готовить 30-40 минут на среднем огне. Затем слить жидкость. Вынуть корицу, гвоздику и лавровый лист.
2. Приготовить тесто из муки, соли, растительного масла и 100 г теплой воды, смазать растительным маслом и дать постоять (стр. 18-19). Растопить сливочное масло. Противень застелить бумагой.
3. Нагреть духовку до 200°C. Раскатать и растянуть половину теста. Смазать его тонким слоем масла, разложить на нем половину капусты, оставив свободными узкие края. Скатать рулет (стр.35) и выложить его на противень.
4. Оставшиеся продукты использовать для второго рулета. Оба рулета смазать маслом. Выпекать в духовке 25-30 минут до золотистого цвета (внизу, температура воздуха 180-200°C). Часто смазывать маслом. Готовым рулетам дать постоять 5 минут.

! Подавать с жареным мясом и соусом.



ПОДГОТОВКА ТЕСТА



1 Противни или формы для выпечки перед раскатыванием теста смазать теплым маслом или застелить пергаментной бумагой. Рабочую поверхность равномерно посыпать тонким слоем муки. Нагреть духовку.



3 Расстелить салфетку и посыпать слоем муки. Раскатанное тесто обеими руками растянуть в такой тонкий слой, чтобы был виден рисунок на салфетке.



2 Количество теста достаточно на 1-2 рулета. Первую порцию раскатать на рабочем столе в пласт размером с тарелку.



4 Расправить раскатанное тесто по краям так, чтобы не оставалось никаких утолщений. Для второго рулета по возможности взять другую салфетку

НАЧИНКА



1 Весь пласт теста смазать жидким сливочным маслом. Как указано в рецепте, посыпать подсушенной хлебной крошкой или молотыми орехами.



3 Осторожно поднимая салфетку за край, неплотно скатать рулет. После чего выложить его на подготовленный противень «швом» вниз.



2 Сразу же равномерно разложить подготовленную согласно рецепту начинку. Края оставить непокрытыми и завернуть их.



4 Выпекать при указанной температуре, трижды смазывая маслом в процессе выпечки. Готовый рулет еще раз смазать маслом, дать полежать. Сладкий рулет посыпать сахарной пудрой.



РУЛЕТЫ на десерт или в качестве второго блюда -
изысканные мучные изделия для тонких целителей:

Яблочный рулет по-венски_____	4	Рулет с начинкой	
Абрикосовый рулет_____	6	из птицы_____	22
Вишневый рулет_____	8	Рулет с рубленным мясом_____	24
Рулет с ревенем_____	10	Луковый рулет_____	26
Маковый рулет_____	12	Овощной рулет_____	28
Рождественский рулет_____	14	Рулет с лисичками_____	32
Творожный рулет_____	16	Рулет с краснокочанной	
Рулет с лососиной_____	20	капустой_____	34