



Γεμιστά ρολά με ρύζι

Περιγραφή

Τα ρολά τα ψήνουμε μέσα στην γάστρα και γίνονται πολύ μαλακά. Όσο για το ρύζι είναι ένα από τα αγαπημένα της οικογένειας. Το φαγητό είναι ιδανικό για ένα Κυριακάτικο οικογενειακό τραπέζι.

Συστατικά

Για τα Ρολά

- 6 μοσχάρισια σνίτσελ ή φιλετίνια
- μουστάρδα
- 12 φέτες ζαμπόν
- 12 κουταλιές ψιλοκομμένα καρότα
- 6 φέτες κασέρι
- πατάτες

Για την Σάλτσα

- 1 ντοματοπολτός (Πουμαρό)
- ελαιόλαδο
- 3 ποτήρια νερό
- άνηθος, μαιντανός, φρέσκα κρεμμυδάκια, ξερό κρεμμύδι
- κάρδαμο
- τζίντζερ
- κόκκινο πιπέρι
- αλάτι - πιπέρι

Για το ρύζι

- 500 γραμ. ρύζι Καρολίνα
- 250 γραμ. φιδές
- 1½ κουταλιά μαργαρίνη
- αλάτι

Οδηγίες

1. Ανοίγουμε τα σνίτσελ και τα αλοιφουμε με μουστάρδα.
2. Απλώνουμε πάνω απο το κάθε ένα 2 φέτες ζαμπόν, 1 φέτα κασέρι και 2 κ.σ. καρότα.
3. Κόβουμε τις πατάτες μας κυδονάτες και βάζουμε απο 1 πατάτα στην άκρη, σε κάθε ρολό.
4. Τυλίγουμε προσεκτικά και δένουμε με σπάγκο.
5. Μέσα στην γάστρα προσθέτουμε τον ντοματοπολτό, το λάδι, το νερό και τα μπαχαρικά μας.
6. Χτυπάμε τα λαχανικά μας στο μπλέντερ και τα βάζουμε στην γάστρα μας. Μπαχαρικά και λαχανικά βάλτε την ποσότητα που εσείς επιθυμήτε. Ανακατέψτε την σάλτα και προσθέστε μέσα τα ρολά.
7. Τα ρολά ψήνονται μέσα στην γάστρα δίχως να τα ανακατέψουμε.
8. Ψήστε σε Φούρνο στους 180°C για 2 ώρες και 20 λεπτά.
9. Για το ρύζι βράζουμε και αλατίζουμε το νερό και ρίχνουμε μέσα πλημένο το ρύζι.
10. Σε ένα μικρό αντικολλητικό τηγάνι βάζουμε λίγο λάδι να ζεσταθεί και τηγανίζουμε τον φιδέ ώσπου να πάρει καφέ χρώμα.
11. Δοκιμάζουμε το ρύζι και στα 5 λεπτά προτού να είναι έτοιμο προσθέτουμε τον φιδέ και χαμηλώνουμε την φωτιά στο μέτριο.
12. Όταν αρχίσει το ρύζι και πίνει το νερό προσθέτουμε τη μαργαρίνη και ανακατεύουμε συνέχεια.
13. Όταν δέν θα υπάρχουν υγρά μέσα στην κατσαρόλα, αποσύρουμε απο την φωτιά και σκεπάζουμε με μια καθαρή πετσέτα και κλείνουμε με το καπάκι της κατσαρόλας. Αφήνουμε να σταθεί για 30 λεπτά.

Καλή Επιτυχία

Λίγα μυστικά ακόμα

Τα λαχανικά και τα μπαχαρικά μέσα στην σάλτα είναι κατα βούληση.

Το κασέρι που είναι μέσα στο ρολά λιώνει και πηγαίνει στην σάλτσα και της δίνει μια τέλεια γεύση.