



Ingredientemuschi de porc 500 gciuperci 500 gpăstrunjel verde tăiat 1 legaturaardei gras (roșu și verde) 2 bucati

amestec de condimente

Mod de preparare

Muschiul de porc se imparte pe jumate fara a se taia si se bate bine cu ciocanul de snitele pe ambele parti pana se subtieaza.

Ciupercile se spala bine. Ardeiul gras se taie felii subtiri, iar patrunjelul se toaca fin. Se unge carnea cu ulei, se condimenteaza si se pun, in sir, ardeiul gras alternand rosu, verde, ciperice taiate felii subtiri si patrunjelul. Se ruleaza carnea si se leaga cu o ata suficient de groasa. Se unge din nou cu ulei si se condimenteaza. Se pune in tava ulei, 2 pahare de apa, cimbru si piper si se adauga rulada. Se da la cuptor la foc mediu. Din cand in cand se stropeste rulada cu sosul in care fierbe. daca este nevoie se mai poate aduga pe parcurs apa. Rulada este gata cand carnea este frumos rumenita si prinde crusta.

Dupa ce se scoate din cuptor se lasa sa se raceasca si se desprinde ata cu care a fost legata (daca se va lega frumos, uniform, vor ramane semne de la ata si rulada se va taia exact pe acele semne) apoi se taie felii. Pe un platou oval se aseaza frunze de salata verde apoi rulada taiata, fara ai strica forma ei normala (adica in lung, exact ca si cand nu ar fi taiata). Se taie gogosar felii si se aseaza de o parte si de alta a ruladei. Dint-o lamaie si o portocala se fac diferite flori cu care se orneaza rulada. Se poate adauga si cateva masline.

Combinatia de culori este una extraordinara iar efectul va fi unul garantat. Gustul de asemenea. Se poate servi cu cartori natur, in niciun caz cu ciuperci sote sau alte preparate din ciuperci deoarece rulada contine deja ciuperci si nu se pot servi doua feluri de mancare cu aceleasi legume la aceeasi masa. **POFTA MARE!**