



ROLADA Z KARKÓWKI Z GRZYBAMI (THERMOMIX® TM6, TM5, TM31)

⏱ 25 min. ⌚ 2 godz. 35 min. 🍴 Średni 🍴 12 kawałków 🍴 na 1 kawałek: Wartość kaloryczna 1007.3 kJ, Wartość kaloryczna 240.6 kcal, Białko 14.3 g, Węglowodany 2.3 g, Tłuszcz 20 g, Tłuszcze nasycone 6.8 g, Błonnik 0.8 g, Sód 443.3 mg

SKŁADNIKI

1000-1200 g karkówki wieprzowej, bez kości, w jednym kawałku
7 ząbków czosnku
2½ łyżeczki soli
1 płaska łyżka majeranku, suszonego
¼-½ płaskiej łyżki rozmarynu, suszonego
100 g czerwonej cebuli, przekrojonej na pół
10 g oleju
200 g pieczarek, przekrojonych na pół lub pokrojonych w ćwiartki lub 200 g grzybów, świeżych (mieszanych np. podgrzybków, borowików), przekrojonych na pół
½ łyżeczki pieprzu czarnego, mielonego
2200 g wody

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

miska, tłuczek do mięsa, folia spożywcza, nić wędliniarska

Przygotowanie

1. Na pokrywie naczynia miksującego postawić miskę, odważyć do niej karkówkę, odstawić. Karkówkę przeciąć wzdłuż na pół, nie rozcinając mięsa do końca, tak aby powstał jak największy płat, następnie rozbić go tłuczkiem do mięsa na grubość ok. 1 cm. Mięso ponownie umieścić w misce, odstawić.
2. Do naczynia miksującego włożyć 6 ząbków czosnku, dodać 2 łyżeczki soli, majeranek i rozmaryn, rozdrobnić **3 s/obr. 8**. Powstałą marynatę przełożyć na mięso, natrzeć je z obu stron, odstawić.
3. Do naczynia miksującego włożyć cebulę i pozostały 1 ząbek czosnku, dodać olej, rozdrobnić **4 s/obr. 5**.
4. Dodać pieczarki, pozostałe ½ łyżeczki soli i pieprz, rozdrobnić **3 s/obr. 4**. Składniki zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego, dusić bez założonej miarki **8-10 min/120°C/obr. 1** (patrz wskazówka).
5. Na blacie ułożyć dwa arkusze folii spożywczej (dł. 40 cm), kładąc je jeden na drugim na zakładkę w taki sposób, aby powstał jeden arkusz. Na środku arkusza folii ułożyć karkówkę, na powierzchni mięsa rozsmarować równomiernie nadzienie z pieczarek zostawiając ok. 3 cm wolnej krawędzi wzdłuż jednego z dłuższych boków. Ściśle zawinąć, formując roladę. Owinąć folią, następnie obwiązać nicią wędliniarską. Ułożyć w dolnej części przystawki Varoma, upewniając się, że niektóre otwory pozostają niezakryte, aby umożliwić swobodne rozchodzenie się pary, odstawić.
6. Do naczynia miksującego wlać 1500 g wody, nałożyć przystawkę Varoma, gotować na parze **1 godz/Varoma/obr. 1**. Zdjąć przystawkę Varoma, wlać pozostałe 700 g wody, nałożyć przystawkę Varoma, gotować na parze ponownie **1 godz/Varoma/obr. 1**. Zdjąć przystawkę Varoma, roladę odstawić na 10 min, następnie usunąć sznurek i folię. Podawać pokrojoną w plastry na ciepło np. z dodatkiem ziemniaków jako danie główne lub na zimno jako przystawkę.

WSKAZÓWKA

- Po ugotowaniu na parze roladę z karkówki można dodatkowo opiec 10-15 min w piekarniku rozgrzanym do temp. 200°C, funkcja grill, celem uzyskania rumianej skórki.
- W punkcie 2. roladę można natrzeć dowolnymi, innymi przyprawami np. papryką słodką, papryką wędzoną, suszonym tymiankiem, cząbrem itp.
- Jeśli farsz grzybowy w punkcie 4. pozostaje wodnisty, zależnie od rodzaju wykorzystanych grzybów można wydłużyć czas odparowywania bez miarki o kolejne 2-3 min lub dodać 20 g bułki tartej i dokładnie wymieszać kopystką.

WARIANT

- Do nadzienia rolady można wykorzystać również 200 g grzybów leśnych, mrożonych, uprzednio rozmrożonych, dokładnie odsączonych z wody.

