

## Мясные рулетики с грибами в грибном соусе

Категория: [Вторые блюда](#)

Автор: Ирина

Мясо фаршированное грибами это выигрышное сочетание продуктов. А если такие конвертики запечь в сливочно-грибном соусе, то ваши гости будут в восторге от поданного блюда.



### Пошаговая инструкция как приготовить мясные рулетики с грибами в сливочном соусе с фотографиями

Нам понадобятся:

- Свиная вырезка
- грибы ( 0,5 кг)
- лук
- мука
- сливки ( можно молоко) 1 стакан

Грибы промойте , нарежьте небольшими кусочками и обжарьте вместе с луком на растительном масле. Отложите 1/3 грибов для соуса.

Свинину промойте , очистите от лишнего жира и костей . Разрежьте мясо против волокон на куски толщиной 1 см .

Мясо слегка отбейте кулинарным молоточком и присолите . В центр выложите грибную начинку.



Сверните мясной рулетик и закрепите его нитками. Вместо ниток можно использовать зубочистки .



В сковороду налейте растительное масло и поставьте на средний огонь.

Рулетики обваляйте в муке и обжарьте на среднем огне до образования золотистой корочки.



Готовые рулетики с грибами переложите в отдельную миску . Пока займёмся приготовление грибного соуса.



Для соуса соединяем сметану, сливки и ложку муки .Хорошо всё взбейте блендером , чтобы не было комочков муки.





Теперь добавьте в соус оставшиеся жаренные грибы. Если вы любите однородные соусы, то измельчите всё компоненты с помощью блендера . Нам нравится когда попадают кусочки грибов , поэтому соус я просто перемешала ложкой .



Форму для запекания смажьте растительным маслом и выложите на неё рулетики . Нитки из рулетов лучше удалить на этом этапе.



Залейте мясные рулеты грибным соусом. Запекайте в духовке при 180 градусах Цельсия в течении 15-20 минут.



Подавайте готовые мясные рулеты вместе с гарниром и полейте их вкусным сливочно-грибным соусом . Приятного аппетита!