

Рулька соковита

*Ігнатенко Лілія Василівна
домогосподарка,
Петропавлівська селищна
територіальна громада,
Синельниківський район,
смт Петропавлівка*



Рецепт страви:

Рульку, вагою 1,5 кг, добре промити та проварити на слабому вогні у підсоленій воді 1,5 години.

Потім, охолоджену рульку марнуємо у соусі 30 хв :

- Соевий соус – 6 ст. л.
- Соняшникова олія – 6 ст. л.
- Паприка копчена – 1ст.л.
- Паприка солодка – 1 ст. л.
- Красний молотий перець – 1 ч. л.
- Мед – 4 ст. л.
- Часник – 3 зубки.

Викладаємо на глибоке деко та запікаємо в духовці 1,5 – 2 години за температури 195 – 220 градусів, в залежності від духової шафи.