

Інгредієнти на 4–5 порцій

Рулька «Популярна» запечена	1 шт. (1,3–1,5 кг)
Квашена капуста	800 г
Картопля	600–700 г
Цибуля	2 шт.
Морква	1 шт.
Лавровий лист	2 шт.
Рослинна олія	3 ст. л.
Гірчиця	1 ст. л.
Рідкий мед	1 ч. л.
Паприка	1,5 ч. л.
Чорний перець, кмин	за смаком

Запечена рулька з квашеною капустою

Соковите м’ясо, ароматна капуста та хрустка скоринка — проста страва з чудовим смаком!

Корисно знати:
Квашена капуста і рулька ідеально доповнюють одна одну: кислинка балансує жирність м'яса.

1 Підготуйте інгредієнти



Підготуйте всі необхідні продукти. Рульку краще взяти вже запечену — це заощадить час.

2 Підготуйте форму



У форму для запікання викладіть квашену капусту, додайте картоплю, цибулю та моркву.

3 Додайте спеції



Збризніть овочі олією, додайте паприку та за бажанням — кмин. Перемішайте.

4 Викладіть рульку



На овочі викладіть рульку. Змастіть її гірчично-медовою глазур'ю.

5 Запікайте під фольгою



Щільно накрийте форму фольгою і відправте в духовку на 180 °C приблизно на 1 годину.

6 Додайте скоринку



Зніміть фольгу, підвищте температуру до 220 °C і запікайте ще 15–20 хвилин. до рум’яної скоринки.

7 Дайте страві відпочити



Після духовки залиште страву на 10–15 хвилин, щоб м’ясо стало ще соковитішим.

8 Подавайте до столу



Наріжте рульку порційними шматками і подавайте з капустою та картоплею. Смачного!