



Bulgarije

Руло Стефани - Rulo Stefanie

Rollade Stefanie

1 kg. gehakt, h.o.h.
2 sneetjes brood
2 uien
6 eieren
3 wortelen
3 augurken (wat meer als het kleintjes zijn)
1 tl. bonenkruid
½ tl. gemalen karwij
1 tl. zout
100 gr. geraspte kaas
½ bosje peterselie

Maak de worteltjes schoon en kook ze 10 minuutjes in gezouten water. Vier van de eieren kook je hard, dat zal ook 10 minuten gaan duren.

Verwarm de oven voor op 190°C.

Terwijl de eieren en de worteltjes staan te koken doe je het gehakt in een grote kom. Meng er het zout en de kruiden door, plus de twee rauwe eieren. Snipper de uien en hak de peterselie fijn. De sneetjes brood laat je even weken in wat melk of water. Knijp ze uit, maak ze klein en meng ze door het gehakt. Die gaan ook bij het gehakt. Kneed het nu met je handen een paar minuten grondig door.

De worteltjes en de eieren zullen zo onderhand wel goed zijn. Snij de worteltjes en de augurken in de lengterichting in vieren. De gekookte eieren pel je en snij je -ook in de lengte-doormidden.

Spread het gehakt uit op een groot vel plastic- of aluminiumfolie. Gelijkmatic en in de vorm van een rechthoek, met een dikte van ongeveer 1 - 1½ cm. Leg nu de eieren in de lengterichting op de rol, dicht tegen een van de lange zijden aan. Daarnaast leg je, knus elkaar aan, de repen wortel en augurk. Laat aan de uiteinden een stukje vrij. Rol het gehakt nu met behulp van het folie op. Sluit het gehakt met vochtige handen aan alle kanten, zodat de vulling er tijdens het bakken niet uit komt.

Bekleed een bakblik met bakpapier. Leg er de rol op en zet het in de voorverwarmde oven. Bak de rollade Stephanie in 40 - 45 minuten gaar. Bestrooi de rol met de geraspte kaas en zet ze nog even terug in de oven om de kaas te laten smelten.

Voor het serveren bestrooi je de rollade met wat gehakte peterselie.