

Το ρολό κιμά με αυγά είναι φαγητό που έχουμε συνδυάσει με παιδικές αναμνήσεις, φαγητό της μαμάς και-της γιαγιάς. Με αυτή τη συνταγή μοιράζομαι μαζί σας την δική μου παιδική ανάμνηση, τη γεύση της γιαγιάς μου. Ένα πιάτο ιδανικό για το οικογενειακό τραπέζι, που όλοι αγαπάνε!-

Τι θα χρειαστείτε

800 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος

2 μέτρια κρεμμύδια

1-2 σκελίδες σκόρδο

1 αυγό

3-4 χοντρές φέτες μπαγιατίτικο ψωμί

1/2 φλιτζάνι γάλα

3-4 κλαράκια μαϊντανό ψιλοκομμένο

Δύοσμο φρέσκο ψιλοκομμένο ή 2 πρέζες ξερό

4 αυγά βρασμένα σφιχτά

3 κ.σ. πελιτέ ντομάτας

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

3-4 μέτριες πατάτες κομμένες κυδωνάτες

Λίγη ρίγανη

100 ml χυμό ντομάτας

Ρολό κιμά με αυγό

Εκτέλεση συνταγής

Μουσκεύουμε το ψωμί στο γάλα. Το πιέζουμε καλά να απορροφηθεί όλο το γάλα. Αφαιρούμε τις κόρες και ψιχουλιάζουμε την ψίχα.

Τρίβουμε το κρεμμύδι στον τρίφτη ή στον πολυκόφτη μαζί με το σκόρδο.

Σε μεγάλο μπολ βάζουμε τον κιμά, το κρεμμύδι με το σκόρδο, το ωμό αυγό, το μουσκεμένο ψωμί, το μαϊντανό, το δυόσμο, αλάτι και πιπέρι. Ζυμώνουμε πολύ καλά τον κιμά, να αφρατέψει και να "ασπρίσει" το χρώμα του. Το ζύμωμα μπορεί να πάρει και 10 λεπτά.

Σε λαδόκολλα απλώνουμε τον κιμά σε πάχος 2-2,5 εκ. περίπου, σχηματίζοντας ένα ορθογώνιο σχήμα περίπου 35 εκ. X 25 εκ. Βάζουμε τα αυγά το ένα δίπλα στο άλλο κατά μήκος, περίπου στο κέντρο του ορθογωνίου και λίγο πιο πίσω. Τυλίγουμε με τη λαδόκολλα σε ρολό, πιέζοντας σταθερά. Ελέγχουμε την ένωση του ρολού και πιέζουμε με τα δάχτυλά μας να κλείσει καλά.

Μεταφέρουμε με τη λαδόκολλα το ρολό στο σκεύος που θα ψήσουμε, αφού πρώτα το έχουμε αλείψει με λάδι.

Σε μπολάκι βάζουμε τον πελτέ, αλάτι και πιπέρι, μισή κουταλιά ζάχαρη και 1 κ.γλ. ελαιόλαδο. Ανακατεύουμε καλά και αλείφουμε όλο το ρολό με πινέλο.

Καθαρίζουμε και κόβουμε τις πατάτες κυδωνάτες. Τις βάζουμε στο ταψί, προσθέτουμε λίγο νερό και το χυμό ντομάτας. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι και πασπαλίζουμε με λίγη ρίγανη.

Ψήνουμε το φαγητό στους 200°C στον αέρα για περίπου 1 ώρα - 1 ώρα και 15 λεπτά.

Αφήνουμε λίγο να σταθεί και κόβουμε σε φέτες. Σερβίρουμε με τις πατάτες.

Καλή όρεξη!

Ρολό κιμά με αυγό

Βήμα προς Βήμα

- 1 Μουσκεύουμε το ψωμί στο γάλα. Το πιέζουμε καλά να απορροφηθεί όλο το γάλα. Αφαιρούμε τις κόρες και ψιχουλιάζουμε την ψίχα.
- 2 Τρίβουμε το κρεμμύδι στον τρίφτη ή στον πολυκόφτη μαζί με το σκόρδο.
- 3 Σε μεγάλο μπολ βάζουμε τον κιμά, το κρεμμύδι με το σκόρδο, το ωμό αυγό, το μουσκεμένο ψωμί, το μαϊντανό, το δυόσμο, αλάτι και πιπέρι.
- 4 Ζυμώνουμε πολύ καλά τον κιμά, να αφρατέψει και να "ασπρίσει" το χρώμα του. Το ζύμωμα μπορεί να πάρει και 10 λεπτά.
- 5 Σε λαδόκολλα απλώνουμε τον κιμά σε πάχος 2-2,5 εκ. περίπου, σχηματίζοντας ένα ορθογώνιο σχήμα περίπου 35 εκ. X 25 εκ. Βάζουμε τα αυγά το ένα δίπλα στο άλλο κατά μήκος, περίπου στο κέντρο του ορθογωνίου και λίγο πιο πίσω.

6 Τυλίγουμε με τη λαδόκολλα σε ρολό, πιέζοντας σταθερά.

7 Ελέγχουμε την ένωση του ρολού και πιέζουμε με τα δάχτυλά μας να κλείσει καλά.

8 Μεταφέρουμε με τη λαδόκολλα το ρολό στο σκεύος που θα ψήσουμε, αφού πρώτα το έχουμε αλείψει με λάδι.

9 Σε μπολάκι βάζουμε τον πελτέ, αλάτι και πιπέρι, μισή κουταλιά ζάχαρη και 1 κ.γλ. ελαιόλαδο.

10 Ανακατεύουμε καλά και αλείφουμε όλο το ρολό με πινέλο.

11 Καθαρίζουμε και κόβουμε τις πατάτες κυδωνάτες. Τις βάζουμε στο ταψί, προσθέτουμε λίγο νερό και το χυμό ντομάτας. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι και πασπαλίζουμε με λίγη ρίγανη.

12 Ψήνουμε το φαγητό στους 200°C στον αέρα για περίπου 1 ώρα - 1 ώρα και 15 λεπτά.

13 Αφήνουμε λίγο να σταθεί και κόβουμε σε φέτες. Σερβίρουμε με τις πατάτες. Καλή όρεξη!