

Rolada cielęca z ziołami

JAHEIRA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czerstwe bułki	2
cebula	2
tymianku	1/2 peczka
natki pietruszki	1/2 peczka
masła	1łyżka
mleka	100ml
suszonych pomidorów	6dag
sól	
pieprz	
cielęciny na pieczeń	1kg
jajko	1
małe marchewki	2
masła roślinnego	3 dag
wytrawnego białego wina	1/8 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułki kroimy w kostkę, a tymianek i natkę siekamy. Jedną cebulę kroimy w kostkę i zeszklić na łyżce masła. Dodajemy tymianek i mleko, krótko gotujemy. Polewamy kostki bułki, przykrywamy i odstawiamy na ok. 10min. Mięso posypujemy solą i pieprzem. Do bułki dodajemy suszone pomidory, jajko i natkę. Przyprawiamy solą i pieprzem. Masę rozsmarowujemy na mięsie. Zwijamy w roladę, związujemy nićmi i podsmażamy na maśle. Marchewki i pozostałą cebulę pokroić i dodać do mięsa. Wlewamy wino i 1/4 litra wody. Całość przyprawiamy, przykrywamy i pieczemy 1 i 1/4 godz. w temp. 175 stopni. Gotowe!