

Rolady wołowe w sosie musztardowym



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Rolady:

zrazówka wołowa	1 kilogram
boczek wędzony	200 gramów
ogórki kwaszone Smak	4 sztuki
cebula	3 sztuki
czosnek	2 ząbki
Musztarda delikatesowa Prymat	2 łyżki
Przyprawa do mięs Prymat	3 łyżki
masło klarowane	1 łyżka
mąka	1 szklanka
olej rzepakowy do smażenia	1/2 szklanki

Sos musztardowy:

masło klarowane	1 łyżka
cebula	2 sztuki
czosnek	3 ząbki
Musztarda sarepska Prymat	3 łyżki
wino czerwone wytrawne	100 mililitrów
rosół wołowy	1/2 litra

Do smaku:

Sól ziołowa jodowana Prymat

Dodatki:

ziemniaki ugotowane	6 sztuk
masło klarowane	1 łyżka
przyprawa do dań z ziemniaków	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Roladki:

Kroimy cebulę i czosnek, wrzucamy na patelnię i smażymy na maśle. Kroimy plastry ogórki kwaszone i boczek. Ziemniaki obieramy i gotujemy.

Mięso kroimy w plastry, układamy na desce, nakładamy folię spożywczą i lekko rozbijamy.

Rozbite mięso smarujemy musztardą z jednej strony, oprószamy przyprawą do mięsa, nakładamy plastry boczku, ogórków, ostudzoną cebulę z czosnkiem i dokładnie zwijamy na koniec spinając wykałaczkami lub szpilką do zrazów. Tak przygotowane zrazy oprószamy mąką i smażymy na złoty kolor z każdej strony. Wyjmujemy z rondla/patelni.

Sos:

W rondlu, w którym obsmażane było mięso dusimy na maśle cebulę, czosnek, dodajemy musztardę, wlewamy wino, rosół, mieszamy i redukujemy.

Do tak przygotowanego sosu wkładamy obsmażone zrazy i dusimy do miękkości.

Kroimy ugotowane ziemniaki w łódki. Oprószamy je przyprawą do ziemniaków i smażymy na maśle na złoty kolor.

Gotowe zrazy wyjmujemy i układamy na półmisku. Sos miksujemy doprawiając, a dla wzmocnienia smaku dodajemy kolejną łyżkę musztardy. Jeśli sos będzie za rzadki możemy dodać zasmażkę i go zagotować.

Zrazy polewamy sosem i podajemy z aromatycznymi ziemniakami oraz mizerią z koperkiem.