

Rolady wołowe z pastą jajeczną

ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczeń wołowa	60 dag
pęczek szczypioru	1 szt.
mąka	1 łyżka
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżka
sól	do smaku
kostka rosołowa	1 szt
jajko ugotowane na twardo	3 szt.
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę pokroić na plastry i rozbić tłuczkiem. Jajka zetrzeć na tarce, wymieszać z musztardą i doprawić solą i pieprzem. Paprykę pokroić na paski, szczypior posiekać. Płaty mięsa smarować pastą jajeczną, układać paski papryki, posypać szczypiosem. Zwinąć rulony, związać nitką. Obsmażyć na oleju ze wszystkich stron, przełożyć do rondla. Kostkę rosołową rozpuścić w 0,5 litra wody, 3/4 płynu wlać do rolad i dusić do miękkości. Pozostały bulion wystudzić i wymieszać z mąką. Rolady wyjąć, do sosu dodać roztrzepaną mąkę i zagotować.