

Rolada wołowa



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana	2 łyżki
chrzan tarty	2 łyżki
pietruszka	1 pęczek
udziec wołowy	700 g
sól, pieprz	do smaku
cienkie plasterki boczku	200 g
masło	3 łyżki
bryndza	200 g
borówka do mięs	1 do mięsa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmiksuj na masę bryndzę, chrzan, pietruszke i śmietanę. Mięso umyj, osusz i wkrój długi, cienki płat. Posól i popieprz. Ułóż mięso pomiędzy dwoma kawałkami folii spożywczej i rozbij tłuczkiem z obu stron. Na płacie rozsmaruj pastę, ułóż boczek a na nim borówki. Wzdłuż jednego brzegu ułóż przepiórcze jajka. Zwiń rulon do środka, pomagając folią. Wstaw rulon na 30 min. do lodówki, aby stężał. Zdejmij folię, połóż na wierzchu pozostałe plastry boczku i zwiąż sznurkiem. Na rozgrzanej patelni zrumień roladę z każdej strony. Przełóż do żaroodpornego naczynia przykryj folią i wstaw na godz. do piekarnika. Podaj z borówkami i pszennym chlebem.