

Roladki wołowe duszone w kapuście



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

duże (albo 8 małych) plastry z udźca wołowego	4
słoik 500 g sałatki Babuni	1
duże czerwone cebule	2
plastry wędzonego boczku	4
łyżki mąki	3
łyżki masła	2
Liść laurowy suszony Prymat	2
ziarenek ziela angielskiego	5
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku:
sól	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatki Babuni np. Tenczynek (sałatka z białej kapusty z dodatkiem cebuli i buraczków, doprawiana octem)

Plastry wołowiny nie powinny być zbyt grube bo będzie ciężko je rozbić. A rozbijamy je dokładnie tłuczkiem przez folię spożywczą - nic nie będzie przyskać a tłuczek nie porozrywa mięsa. Duże płyty po rozbiciu przecinamy na 2 kawałki. Każdy płat obficie oprószamy pieprzem mielonym, z obu stron. Cebule obieramy, jedną kroimy w cienkie piórka, drugą w cienkie półplasterki. Plastry boczku dzielimy na pół. Na każdym płacie mięsa, przy brzegu, układamy po kawałku boczku i kilku piórkach cebuli, zwijamy ciasno i spinamy szpadkami, obtaczamy w mące. Kiedy roladki są gotowe obsmażamy je na mocno rozgrzanej patelni z olejem. Zrumienione ze wszystkich stron przekładamy do rondla. Na tę samą patelnię wkładamy masło i podsmażamy na nim drugą cebulę, kiedy się zeszkli dodajemy połowę sałatki Babuni, podsmażamy chwilę i przekładamy do rondla z mięsem. Podlewamy ok. 1 szkl. wody, dodajemy przyprawy i dusimy na małym ogniu ok. 1-1,5 godz.. Po tym czasie sprawdzamy czy mięso jest miękkie (wykałaczka lub widelec wchodzi w mięso bez trudu), doprawiamy solą, dodajemy resztę sałatki i dusimy jeszcze 10 min.. Podajemy z dodatkiem klusek śląskich albo kaszy. Sałatka jest przyprawiona nieco octem i dzięki temu mięso duszone w niej skruszeje i będzie bardzo smaczne.