Roladki wołowe nadziewane kostkami marchwi

AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	60 dag
marchew	4 szt.
Musztarda rosyjska Prymat	4 łyżki
grzyby suszone	5 szt.
mąka pszenna	4 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	
sól	
bulion	400 ml
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew umyć, przełożyć do garnka z osolonym wrzątkiem i ugotować na półtwardo. Ostudzić, obrać i pokroić w kostkę.

Mięso oczyścić, umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Pokroić na plastry o szerokości około 1 cm. Każdy plaster delikatnie rozbić tłuczkiem, lekko oprószyć czarnym pieprzem, posmarować musztardą i na każdym ułożyć pasek z pokrojonej marchwi. Zwinąć ciasno każdą roladkę i spiąć wykałaczką. Starannie oprószyć mąką i obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu.

Podpieczone roladki przełożyć do garnka. Dodać pokruszone, suszone grzyby, 2 liście laurowe, po 4 ziarna ziela angielskiego i jałowca. Zalać bulionem. Dusić na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie. Przyprawić do smaku solą. Sos można zabielić śmietaną.