

Rolada wołowo-drobiowa



GRASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina bez kości	60 dkg
mieso kurczaka bez kości	40 dkg
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, uformować prostokątne plastry, delikatnie rozbić.

oprószyć solą i pieprzem, skropić oliwą.

Na większym prostokącie wołowiny ułożyć płat mięsa drobiowego, położyć kawałki papryki, zwinąć w roladę, obwiązać nicią.

ułożyć w żaroodpornym naczyniu, posmarowanym olejem, piec w piekarniku rozgrzanym do 190 stopni przez 50 min.

Zdjąć nici, pokroić na równe plastry.