

Rolada z suszonymi pomidorami



POISON1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1,5 kg
suszone pomidory w oliwie	1 słoik
żółty ser	10-15 dag
olej	do posmarowania naczynia
sól	do smaku
pieprz	do smaku
oregano	do smaku
szałwia	do smaku
Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat	do smaku
musztarda	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso płuczemy oraz osuszamy. Mięso rozcinamy tak aby powstał nam duży prostokąt o grubości ok 2-3cm.
2. Nacieramy z obu stron solą, pieprzem i przyprawami. Zwijamy i odstawiamy na kilka godzin do lodówki.
3. Mięso rozwijamy, układamy na nim plasterki sera, odsączone suszone pomidory, oraz listki bazylii i czosnku niedźwiedziego (do smaku można posmarować odrobiną musztardy).
4. Tak przygotowane mięso zwijamy w roladkę i obwiązujemy nicią aby się nie rozwinęło. Mięso pieczemy na nasmarowanej olejem blaszce albo w naczyniu żaroodpornym pamiętając aby także je natłuścić. Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika do 180-190stopni na ok80-90minut. Gdy wyłączymy piekarnik podostawiamy mięso jeszcze na 10-15minut. Aby mięsko nie wysychało podlewamy je sosem z naczynia.