Roladki wołowe

MOTOREK

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wołowina	2 plastry
boczek wędzony	5 dkg
musztarda	1 łyżka
cebula	mała
masło	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć i rozbić. Oprószyć z dwóch stron solą i pieprzem. Obraną cebulkę i boczek pokroić w małą kostkę. Każde mięso posmarować musztardą i posypać pokrojoną cebulką i boczkiem. Mięso dokładnie zwijać w roladki i obwiązać nitką. Masło i oliwę rozgrzać w rondelku, dać przygotowane roladki i obsmażyć z wszystkich stron. Jak będą podpieczone dodać szklankę wody, przykryć i dusić do miękkości na wolnym ogniu. W razie potrzeby dolać jeszcze trochę wody.