

Rolada z cielęciny w winie



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cielęcina	50 dag
sól	do smaku
brokuły	35 dag
ser żółty	40 dag
Czosnek suszony Prymat	do smaku
tłuszcz do smażenia	do smaku
wino białe wytrawne	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cielęcinę rozbijamy tłuczkiem na cienki płat. Posypujemy do smaku pieprzem, solą, czosnkiem oraz papryką. Brokuły gotujemy ok 5-7 min w lekko osolonej wodzie. Przecedzamy, studzimy a następnie dzielimy na małe różyczki. Ser żółty kroimy w plasterki. Na mięsie układamy plasterki sera żółtego a na wierzch dajemy różyczki brokułów i zwijamy jak roladę. Obwiązujemy nicią by się nie rozpadła lub zakładamy specjalne klamerki do pieczenia. Do naczynia żaroodpornego dodajemy troszkę tłuszczu a następnie umieszczamy roladę i pieczemy ok 30 min w temp. 180°C. Po tym czasie polewamy roladę winem i dusimy ok 30 min. Podajemy pokrojoną w plasterki. Smacznego !!