

Rolady wołowe



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe z udźca	4 plastry
marchew	0,5
cebula czerwona	1
ryż	4 łyżeczki
ogórki kwaszone	2 małe
Musztarda sarepska Prymat	2 łyżeczki
sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	
przyprawa go gulaszu	1 łyżka
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
ziele angielskie	1
Liść laurowy suszony Prymat	1
nici	
mąka	1 łyżka
śmietana 18 proc	1/4 szklanki
boczek	10 plastry
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płaty mięsa rozbijamy tłuczkiem, przyprawiamy solą, pieprzem, smarujemy z jednej strony musztardą. Boczek, cebulę, ogórki i marchew kroimy w kostkę, układamy na mięso, posypujemy po łyżeczce ryżu. Mięso składamy na pół, owijamy dokładnie nitką. Tak przygotowane rolady smażymy na oleju na małym ogniu, przyprawiamy papryką , vegetą, przyprawą do gulaszu. Jak mięso zacznie się przypiekać odsączamy nadmiar oleju , polewamy wodą, dodajemy ziele i liść laurowy i dusimy do miękkości mięsa (cały czas dolewając wodę) Wyjmujemy mięso, zostawiamy sos, zagęszczamy mąką i śmietanką , wkładamy z powrotem mięso (gotujemy chwilkę) i gotowe!!!!