

Zraziki cielęce po toskańsku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety cielęce po ok. 15 dkg	4 sztuki
ser owczy	10 dkg
cebula	2 sztuki
majeranek	1 pęczek
musztarda	2-3 łyżki
gęsta śmietana	3 łyżki
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżeczka
olej	4-5 łyżek
pieprz i sól	do smaku
wino czerwone	1/2 szklanki
oliwki	5 dkg
papryka czerwona	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser pokroić na małe kawałki. Oliwki pokroić w plasterki. Majeranek opłukać, listki oderwać od gałązek. Cebulę obrać i pokroić w plasterki. Papryki oczyścić i pokroić w paski. Kotlety umyć, osuszyć, lekko rozbić, doprawić solą i pieprzem. Posmarować musztardą, posypać gorczycą, wyłożyć ser, oliwki, 3/4 majeranku, połowę papryki i cebuli. Mięso zwinąć i spiąć. Roladki obsmażyć na 3 łyżkach oleju. Wlać wino i 1/2 szklanki wody. Dusić godzinę. Resztkę cebuli i papryki podsmażyć na pozostałym oleju, dodać do sosu z mięsa. Wlać śmietanę, zagotować, doprawić. Mięso i sos podawać z kolorowym makaronem, ozdobić resztką rumianku.