Roladki wołowe z warzywami

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczeń wołowa	0,5 kg
cebula	1 kg
ogórek kwaszony	2 szt
marchewka	1 szt
boczek wędzony	10 dag
musztarda	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
czosnek ząbki	1 szt
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w poprzek włókien w plastry. Rozbijamy na desce przez folię spożywczą. Nacieramy czosnkiem, sola i pieprzem. Smarujemy musztardą, na to nakładamy pokrojone w kostę: ogórki, boczek, cebulę, marchewkę. Zwijamy ciasno w rulon, okręcamy nitką spozywczą. Pieczemy w piekarniku około aż sie zrumienią. Po ostudzeniu roladek ściągamy z nich nitki, wkładamy do rondelka, podlewamy wodą z kostką bulionową i dysimy pod przykryciem do miękkości.
Wywar z roladek uzywamy do sosu.
Podawać najlepiej z kluskami śląskimi i modrą kapustą.