

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, solą i pieprzem. Smarujemy musztardą, na to nakładamy pokrojone w kostkę: ogórki, boczek, cebulę, marchewkę. Zwijamy ciasno w rulon, okręcamy nitką spożywczą. Pieczemy w piekarniku około aż się 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 używamy do sosu.

Podawać najlepiej z kluskami śląskimi i modrą kapustą.