

Rolady wołowe



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczeń wołowa	75 dkg
wędzony boczek	25 dkg
ogórki konserwowe	3 sztuki
cebula	2 sztuki
czosnek	3-4 ząbki
musztarda	3-4 łyżki
mąka	1-2 łyżki
olej	3-4 łyżki
przyprawa Przyprawa do zup Kucharek-	
Kucharek przyprawa do potraw	1 łyżeczka
pieprz	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	3 listki
Ziele angielskie całe Prymat	1-2 ziarna
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte mięso pokroić w 1-centymetrowe plastry, pobić lekko tłuczkiem, oprószyć pieprzem, kucharkiem i skropić przyprawą maggi. Boczek, ogórki, paprykę pokroić w słupki, 1 cebulę w piórka. Każdy plaster mięsa smarować musztardą i nakładać po jednym słupku warzyw i boczku, zwinąć w rulon i związać nitką. Obsmażyć rolady na rumiano na mocno rozgrzanym tłuszczu. Zalać wodą w takiej ilości, aby rolady były zakryte, dodać przyprawy, rozgnieciony czosnek oraz posiekaną pozostałą cebulę i gotować do miękkości, uzupełniając od czasu do czasu wodą. Na koniec zagęścić mąką rozrobioną w połowie szklanki wody. Podawać z kluskami śląskimi lub pyzami.

