

Rolady wołowe Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

płaty wołowiny na rolady	5 sztuk
cebule duże	2 sztuki
boczek wędzony	20 dkg
Musztarda sarepska Prymat	3 łyżki
sól	do smaku
czosnek	6 ząbków
olej do smażenia	5 łyżek
mąka pszenna	2 łyżki
nici kuchenne	
ogórki kwaszone	2 posiekane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso rozbić tłuczkiem na cienkie płaty (uważać żeby nie podziurawić). 1 cebulę, ogórki i boczek pokroić w kostkę, dodać musztardę i wymieszać. Rozbite płaty oprószyć solą i pieprzem. Rozłożyć farsz na mięsie, zwinąć rolady i obwiązać nicią kuchenną. W rondlu rozgrzać olej i obsmażyć rolady ze wszystkich stron. Drugą cebulę posiekać, czosnek przecisnąć przez praskę, dodać do rolad i jeszcze chwilę smażyć aż cebula się zeszkli. Dodać sól, pieprz, przyprawę do grilla, podlać wodą i dusić do miękkości, co jakiś czas podlewając wodą. Miękkie rolady wyjąć z rondla i odwinąć z nici. Mąkę wymieszać z 100 ml wody, wlać do sosu i pogotować, aż sos się zagęści. Smacznego!

Ja podałam rolady z surówką z młodej kapusty (przepis w mojej galerii) i ziemniaczkami.