

Doradca Smaku III, odc. 53: Roladki wołowe po Michelsku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udziec wołowy	1 kg
koper włoski	1 bulwa
natka pietruszki	
wino czerwone wytrawne	70 ml
pieczarki	100 g
pomidory pelati	400 g
ogóreczki z chili Smak	6 szt.
musztarda delikatesowa	2 łyżki
majeranek	
papryka ostra mielona	
pieprz czarny mielony	
sól morska	
oliwa z oliwek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Bulwę kopru włoskiego kroimy w cienkie paseczki, a następnie kroimy w drobną kostkę. Na patelnię wlewamy odrobinę oliwy i rozgrzewamy. Koper włoski podsmażamy chwilę na wolnym ogniu. W międzyczasie myjemy pieczarki i również drobno siekamy. Wrzucamy je na patelnię do kopru włoskiego, zwiększając ogień. Przyprawiamy solą, pieprzem, papryką ostrą i majerankiem. Podlewamy patelnię odrobiną wody. Dzięki temu koper szybciej zmięknie.

- KROK 2 Farsz przekładamy do miseczki. Dodajemy łyżkę musztardy delikatesowej. Do farszu możemy też użyć inną musztardę o łagodnym smaku np. kremską czy stołową. Ogóreczki siekamy cienkie w plastry i dodajemy do farszu.
- KROK 3 Przy pomocy łyżeczki nakładamy farsz na krawędzi plastra mięsa, zawijamy częściowo, dokładamy kolejną porcję farszu i zawijamy końca w roladkę. Podobnie postępujemy z pozostałymi kawałkami mięsa. Zwinięte roladki zawijamy sznurkiem bawełnianym spożywczym, żeby się nie rozleciały w trakcie smażenia.
- KROK 4 Mięso kroimy w plastry o grubości ok 0,5 do 1 cm. Każdy kawałek mięsa osobno zawijamy w folię spożywczą i delikatnie rozbijamy tłuczkiem. Nie uszkodzimy wówczas mięsa i unikniemy chlapania podczas rozbijania. Plastry mięsa doprawiamy solą i pieprzem. Jeśli plastry mięsa są bardzo duże możemy je przekroić na pół i przygotować mniejsze roladki.
- KROK 5 Mięso obsmażamy na dobrze rozgrzanej patelni z odrobiną oleju. Smażymy z każdej strony po ok. 3 minuty.
- KROK 6 Roladki zdejmujemy z patelni, odlewamy z niej pozostały tłuszcz i wlewamy czerwone wino. Podgrzewamy chwilę, aby wino delikatnie odparowało. W międzyczasie kroimy pomidory pelati w kostkę i wrzucamy na patelnię. Po ok. 3 minutach na patelnię wkładamy roladki i dusimy je w sosie ok 3-4 minut. Następnie ściągamy roladki z patelni i zdejmujemy z nich nitki.
- KROK 7 Jeśli został nam farsz, dodajemy go do sosu. Natkę pietruszki siekamy i również dodajemy do sosu. Całość doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- KROK 8 Roladki układamy na talerze. Podajemy z przygotowanym sosem i dekorujemy pozostałą natką pietruszki.