

Roladki wołowe z kukurydzą



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	1/2 kg
kukurydza	1 puszka
jsjko	1 sztuka
żółty ser	15 dkg
mleko	3 łyżki
masło	3 łyżeczki
olej	
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kukurydzę osączyć, masło roztopić i dusić w nim kukurydzę z ziołami około 5-10 minut. Ostudzić, dodać jajo i starty ser. Mięso pokroić w cienkie plastry, rozbić, natrzeć solą i pieprzem. Na każdy plaster nałożyć łyżkę farszu z kukurydzy, zwinąć ciasno, spiąć wykałaczką, zanurzyć w mleku, obtoczyć w tartej bułce i smażyć ze wszystkich stron na oleju, na bardzo małym ogniu. Podawać z kaszą i pikantną surówką.