

Rolada wołowa



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	4 sztuki
margaryna	1 łyżka
liście selera	
majeranek	1 łyżka
grubo mielony czarny pieprz Prymat, sól	po 1/2 łyżeczki
wołowina	1 (chuda)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę naciąć głęboko i rozbić tłuczkiem na cieńszy plaster. Pokrojone w dość dużą kostkę ugotowane na twardo jaja, posiekane liście selera, majeranek, pieprz, sól wymieszać i rozłożyć równą warstwą na plastrze mięsa. Mięso ściśle zrolować i związać nicią, aby nie rozwijało się podczas pieczenia. Folię aluminiową wysmarować margaryną, ułożyć na niej roladę i zawinąć. Piec około godziny w silnie nagrzanym piekarniku. Przed końcem pieczenia należy zdjąć folię, aby rolada zarumieniła się z wierzchu. Podawać na zimno, pokrojoną w plastry.