

Rolada wołowa II



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina bez kości	1/2 kg
boczek wędzony	15 dkg
kiełbasa parówkowa	20 dkg
tłuszcz	3 dkg
cebula	1 sztuka
kminek Prymat	
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w poprzek włókien w plastry grubości ok. 1 cm. Zbić tłuczkiem na stolnicy i ułożyć plastry jeden obok drugiego w kształcie prostokąta. Na tak przygotowane mięso rozłożyć bardzo cienko pokrojone plasterki boczku. Kiełbasę umyć, ułożyć pośrodku prostokąta i całość ciasno zwinąć. Zwiniętą roladę związać szpagatem. Tak przygotowane mięso osolić, oprószyć pieprzem, zawinąć w folię aluminiową posmarowanym tłuszczem i piec w nagrzanym piekarniku 45 minut. Gotową roladę ostudzić w folii. Pokroić w dość cienkie plastry i podawać z pieczywem.