

Rolada po cieszyńsku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe bez kości (z udźca)	60 dkg
boczek wędzony	10 dkg
cebula	2 sztuki
mąka	3 dkg
smalec	8 dkg
śmietana	10 dkg
sól, pieprz	do smaku
ogórek kwaszony	10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyścić ze ścięgien, pokroić w plastry, rozbić tłuczkiem, posolić, posypać pieprzem. Na każdy płat mięsa położyć plasterkę wędzonego boczku, pasek kwaszonego ogórka, półkrążek cebuli. Wszystko ciasno zwinąć w rulon, obtoczyć w mące, smażyć na rumiano na smalcu. Mięso i cebulę przełożyć do rondla, podlać wodą, dusić godzinę. Z pozostałej ilości mąki i śmietany sporządzić zawiesinę, dodać do sosu. Sos zagotować, doprawić do smaku solą. Podawać polaną sosem z ziemniakami, kaszą lub makaronem.