roladki

ZIUTKA123

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wołowe	1 kg
boczek wędzony	25 dag
cebula	2 szt
marchew	1 szt
papryka czerwona	1 szt
musztarda	1/2 słoiczka
sól i pieprz	
Liść laurowy suszony Prymat	2 liście
Ziele angielskie całe Prymat	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mięso pokroić na plastry. Rozbić je delikatnie. Posolić, popieprzyć. Boczek pokroić w plasterki, marchewkę i paprykę kroimy w słupki a cebulę w piórka.

KROK 2 Posmarować mięso musztardą. Na każdym płacie położyć: plaster boczku, kilka kawałków papryki, marchewki i trochę cebuli. Zawinąć i obwiązać dokładnie nitką.

KROK 3 Obsmażyć na złoto. Podlać niewielką ilością wody i dusić do miękkości z listkiem, zielem. Wyjąć, zdjąć nici. Powstały z duszenia sos podprawić łyżeczką mąki. Roladki polać sosem. Podawać z ziemniakami.