Rolada śląska

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Rolady	
wołowina	100 g
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny Prymat w młynku	
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżeczka
boczek	3 plasterki
cebulka	1 sztuka
ogórek kiszony	1 sztuka (mały)
olej	1 łyżka
bulion wołowy	1 litr
Liść laurowy suszony Prymat	2 liście
mąka pszenna	2 łyżeczki
Modro kapusta	
kapusta czerwona	
skrobia ziemniaczana	250 g
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płat wołowiny delikatnie rozbij. Uważaj, żeby nie zrobić dziur w mięsie!

Mięso przypraw solą morską i pieprzem, a na środek dodaj: musztardę, boczek, cebulkę i ogórek.

Całość zwiń w roladę i obtocz nitką, tak żeby rolada nie rozleciała się podczas duszenia.

Na rozgrzany olej włóż rolady i obsmaż je delikatnie z każdej strony.

Ten proces jest najważniejszy, bo dzięki temu uzyskamy ciemny sos.

Do obsmażonych rolad dodaj 1 litr bulionu wołowego i duś na wolnym ogniu pod przykryciem przez około 1 godzinę.

Kiedy mięso będzie już miękkie, wyciągnij rolady z sosu, ściągnij nitkę i dopraw sos.

Do sosu dodaj 2 liście laurowe i zagęść zawiesiną z 2 łyżeczek mąki pszennej.

Kiedy sos się zagotuje, włóż rolady i podgrzej.

KLUSKI

Ugotowane zimne ziemniaki przeciśnij przez praskę.
Dodaj: skrobię ziemniaczaną, jajko i całość dobrze wymieszaj.

Z tak przygotowanej masy uformuj kluski, nie zapomnij o zrobieniu wgłębienia na sos.

Gotuj na wrzącej osolonej wodzie przez około 5 minut.

Tak przygotowaną roladę z kluskami w ciemnym sosie najlepiej podawać z modrą kapustą.

Smacznego!