Rolada wołowa z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

Na rolady:

udziec wołowy	1 kilogram
boczek parzony wędzony	200 gramów
ogórki kiszone	200 gramów
kiełbasa podwawelska	100 gramów
Musztarda sarepska Prymat	1 słoik
cebula	8 sztuk
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
Przyprawa do potraw Kucharek	2 łyżki
wywar warzywny	2 litry
olej rzepakowy	200 mililitrów
mąka	100 gramów

Na kluski śląskie:

ziemniaki ugotowane	500 gramów
mąka ziemniaczna	125 gramów
jajko	1 sztuka
sól	do smaku

Kapusta:

kapusta czerwona	1/2 główki
rodzynki	100 gramów

Przyprawa do potraw Kucharek	1 łyżka
mąka pszenna	80 gramów
masło	50 gramów
ocet jabłkowy	80 mililitrów
jabłka	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPRAWDŹCIE PRZEPIS NA ROLADĘ WOŁOWĄ Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI

Rolady:
Udziec wołowy pokroić na plastry grubości około 0,5 cm i rozklepać delikatnie tłuczkiem do mięsa. Przygotować farsz. Boczek, ogórki i kiełbasę połączyć w miseczce. Cebulę zeszklić na małej ilości oleju, dodać majeranek, przełożyć do miski z farszem i wymieszać wszystko z musztardą. Farsz nakładać na środek rozbitego płatu mięsa, obsypać Przyprawą do potraw Kucharek, zawijać w formę rolady. Tak przygotowane roladki oprószyć mąką i ułożyć ciasno w garnku na gorącym tłuszczu miejscem łączenia do dołu, obsmażyć. Zalać wywarem warzywnym tak, aby ¾ mięsa było przykryte. Dusić w garnku na wolnym ogniu około 2-3 h, co jakiś czas ewentualnie uzupełniać wyparowujący wywar.
Kapusta:
Kapustę poszatkować, wrzucić do wrzącej wody, dodać ocet, doprawić Przyprawą do potraw Kucharek i gotować do miękkości około 30 min. Kiedy kapusta będzie miękka, dodać rodzynki.
Kluski śląskie:
Przestudzone ziemniaki przepuścić przez praskę, dodać mąkę ziemniaczaną, jajko i doprawić solą do smaku. Formować małe kulki, robiąc na górze delikatne wgłębienie. Gotować w dużej ilości osolonej wody około 10 min. Kluski należy wrzucić na mocno gotującą się wodę i zamieszać. Po chwili zmniejszyć ogień, tak aby pobyły w gorącej wodzie kolejne 6 min. Dzięki temu będą odpowiednio szkliste i gładkie, a nie poszarpane. Delikatnie wyjmować łyżką cedzakową. Danie podawać z sosem utworzonym podczas duszenia rolad.
POZNAJ SEKRET NAJPYSZNIEJSZYCH ROLAD WOŁOWYCH: