

Roladki cielęce z żurawiną i orzechami



HANIA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

4 plastry cielęciny na sznycle, rozbite 4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cielęcinę posolić i oprószyć pieprzem. Odstawić na noc do lodówki. Żurawinę i orzechy posiekać, dodać do nich suszoną bazylię i olej lub masło, wymieszać. Farsz nakładać na mięso i zwiijać w roladki. Związać sznurkiem lub spiąć klamrami. Obsmażyć na patelni i przełożyć do naczynia żaroodpornego. Na pozostałym po smazeniu rolałek oleju podsmażyć cebulkę, dodać bulion, chwilę razem gotować, następnie zalać nim rolady. Naczynie przykryć folią aluminiową (błyszcząca stroną do środka, matową na zewnątrz). Dusić w piekarniku ok. 45 min. w temp. 180 st. Można w międzyczasie raz obrócić roladki. Podawać z ryżem.