



ROLADKI WOŁOWE

- **WOŁOWINA ZRAZOWA** 8 PLASTRÓW
- **WĘDZONY BOCZEK** 100g
- **OGÓRKI KISZONE** 1-2 SZT.
- **CEBULA** 1-2 SZT.
- **SKÓRKA Z CHLEBA** (NAJLEPIEJ RAZOWEGO)
- **MUSZTARDA** 4-5 łyżek
- **PIEPRZ**
- **SÓL**
- **OKOŁO PÓŁ LITRA WODY**
- **MĄKA** 1 łyżka
- **ŚMIETANA** 1-2 łyżki
- **SUSZONE GRZYBY** (opcjonalnie)

1

Boczek wędzony, cebulę, ogórki i skórę od chleba kroimy w kosteczkę. Mięso rozbijamy na cienkie płaty. Delikatnie solimy i pieprzymy. Na każdy płat mięsa nakładamy cienką warstwę musztardy oraz po łyżeczce krojonych ogórków, cebuli, boczku i skórki od chleba.

2

Mięso zwijamy dość ciasno w rolady, zakładając boki do środka by farsz nie wyleciał. Następnie roladki spinamy wykałaczkami lub związujemy sznurkiem by się dobrze trzymały podczas pieczenia.

3

Roladki mocno obsmażamy ze wszystkich stron na patelni, używając niewielkiej ilości oleju. Następnie całość zalewamy wodą, dodajemy suszone grzybki (opcjonalnie) i dusimy na niewielkim ogniu pod przykryciem przez około 1,5 godziny

4

Po tym czasie gdy zrazy będą już całkowicie miękkie wyjmujemy je z duszenia. Powstały sos oprószamy mąką, doprawiamy solą oraz pieprzem i zagotowujemy. Na koniec dodajemy śmietanę, mieszamy. Jeżeli sos będzie zbyt gęsty należy dodać trochę wody, jeżeli zbyt rzadki, to mąki. Roladki odwijamy ze sznurka i przekładamy ponownie do sosu

SKAŁA TRUDNOŚCI: ○○○

CZAS PRZYGOTOWANIA: 140 min

