Kolorowe roladki z wołowego mięsa

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | średni | 8 porcji

Składniki:

- pieczeń wołowa - 1 kg
- musztarda - 2-3 łyżka
- sos sojowy - 2 łyżka
- cebula czerwona - 2 szt.
- ogórki kiszone - 2 szt.
- papryka żółta - 1/2 szt.
- marchewka - 1 szt.
- boczek - 8-10 dag
- smalec - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, pokroić w poprzek włókien na płaskie kawałki. Rozbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty. Oprószyć solą i pieprzem, skropić sosem sojowym, posmarować musztardą.

KROK 2: Następnie posypać posiekaną cebulą, pokrojonym w kostkę boczkiem. Ułożyć pokrojone w słupki kiszone ogórki, paprykę i marchewkę.

KROK 3: Mięso zwinąć w roladki, obwiązać nitką kuchenną lub spiąć wykałaczkami, Ułożyć w brytfannie, posmarować po wierzchu smalcem i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 200 stopni około 40 minut polewając od czasu do czasu powstałym sosem. Rumiane roladki wyjąć z piekarnika, ostudzić, usunąć nici, włożyć do rondla.

Wlać powstały sos i odrobinę wody. Dusić pod przykryciem do miękkości. Podawać z sosem, śląskimi kluskami lub kopytkami i surówką.