Roladki nadziewane wiejską kiełbasą

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 7 porcji

Składniki:

- pieczeń wołowa - 1 kg
- kiełbasa wiejska - 20-25 dag
- cebula - 1 szt.
- musztarda - 3 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- liście laurowe - 2 szt.
- angielskie ziele - 4-5 szt.
- sos sojowy - do smaku

Dodatkowe info:

Roladki z mięsa wołowego z dodatkiem musztardy, nadziewane wiejską kiełbasą i cebulą są rewelacyjne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kiełbasę obrać z osłonki, pokroić w kostkę, cebulę posiekać. Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, pokroić na płaty w poprzek włókien. Następnie zbić tłuczkiem przez folię spożywczą.

KROK 2: Natrzeć solą i pieprzem, posmarować musztardą, ułożyć porcję kiełbasy i cebuli

KROK 3: Płaty mięsa z nadzieniem zwinąć w roladki, zawiązać nitką kuchenną, ułożyć na blaszce, włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i zrumienić.

KROK 4: Następnie wyjąć z piekarnika, usunąć nici, mięso włożyć do garnka.

Podlać odrobiną wody, dodać liście laurowe, angielskie ziele, odrobinę sosu sojowego i pieprzu. Przykryć i dusić do miękkości.