Roladki wołowe z warzywami i mielonym mięsem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mięso wołowe bez kości - 1 kg
- mięso mielone wieprzowe - 30 dag
- czosnek - 2 ząbek
- przyprawa do mięsa mielonego - 1 łyżka
- cebula - 1 szt.
- szczypiorek - 1/2 pęk
- dynia - 10-15 dag
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- ogórki kiszone - 2 szt.
- boczek wędzony - 5-7 dag
- papryka czerwona - 1 szt.
- musztarda - 6-7 łyżeczka
- mąka pszenna - trochę
- oliwa - 2-3 łyżka
- angielskie ziele - 7-8 szt.
- liść laurowy - 1 szt.
- kostka rosołowa - 1 szt.

Dodatkowe info:

Roladki z mięsa wołowego z dodatkiem warzyw, wędzonego boczku i mięsa mielonego są rewelacyjne. Polecam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso mielone wymieszać z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, posiekaną cebulą, przyprawą do mięsa mielonego, odrobiną soli i pieprzu. Mięso wołowe umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, pokroić w poprzek włókien, zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty, oprószyć solą i pieprzem.

KROK 2: Każdy kawałek mięsa wołowego posmarować warstwą mięsa mielonego, posypać startą na tarce dynią i posiekanym szczypiorkiem.

KROK 3: W poprzek ułożyć słupek papryki, ogórka kiszonego i wędzonego boczku. Warzywa i boczek posmarować musztardą.

KROK 4: Mięso zwinąć w roladki, spiąć wykałaczkami lub zawinąć nitką kuchenną.

KROK 5: Obtoczyć w mące, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, skropić oliwą i włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika, zrumienić, ostudzić.

KROK 6: Następnie z roladek usunąć nici, podlać odrobiną wody z rozpuszczoną kostką rosołową, dodać angielskie ziele i liść laurowy. Przykryć i dusić do miękkości.

Powstały sos wymieszać z łyżką śmietany, przyprawić do smaku pieprzem i solą, przecedzić przez sito.