Roladki z pieczarkami i boczkiem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mięso wołowe bez kości - 1 kg
- musztarda - 2-3 łyżka
- czosnek - 3 ząbek
- boczek parzony - 15 dag
- cebula - 1 szt.
- pieczarki - 15 dag
- ogórki kiszone - 2 szt.
- oliwa - 2 łyżka
- sos sojowy - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- liść laurowy - 1 szt.
- śmietana - 1 łyżka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- papryka słodka mielona - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Roladki z mięsa wołowego z pieczarkami i boczkiem są wyśmienite. Wspaniale smakują z kluskami, sosem i modrą kapustą lub dowolną surówką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórki kiszone pokroić wzdłuż na 4 części. Umyte mięso osuszyć papierowym ręcznikiem, pokroić na 7-8 porcji, zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty. Natrzeć zmiażdżony czosnkiem, oprószyć solą i pieprzem, posmarować musztardą.

KROK 2: Ułożyć plasterki boczku, pokrojoną w piórka cebulę, pieczarki i po 1 kawałku ogórka.

KROK 3: Zwinąć w roladki, zawiązać nitką kuchenną. Roladki ułożyć w naczyniu żaroodpornym lub brytfannie, skropić oliwą, włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec na rumiano.

KROK 4: Następnie przestudzić, usunąć nici, włożyć do rondla, dodać sos który powstał podczas pieczenia mięsa, wlać odrobinę wody,

dodać liście laurowe, sos sojowy i dusić pod przykryciem do miękkości.

Powstały podczas duszenia sos połączyć ze śmietaną wymieszaną z mąką i papryką, zagotować.

Doprawić do smaku solą i pieprzem.