

Rolada cielęca

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Cielęcina z serem i salami.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- cielęcina - 1,5 kg
- kiełbasa salami - 10 dag
- żółty ser w cienkich plasterkach - 10 dag
- pęczek koperku -
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Płat mięsa ułożyć na równej powierzchni, dokładnie rozbić, oprószyć solą i pieprzem, odłożyć w chłodniejsze miejsce.
- Ułożyć na mięsie warstwami plasterki salami i żółtego sera oraz gałązki kopru.
- Roladę ściśło zwinąć, obwiązać mocną nitką.
- Wstawić do rozgrzanego do temperatury 200 stopni C piekarnika, piec około 1 godziny 20 minut.
- Podawać na zimno lub na gorąco.

