

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 przyrządzania:

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

