Rolada wołowa

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

pycha

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- mięso wołowe z udźca - 50 dag
- musztarda - 2 łyżka(i)
- grzyby - 10 dag
- ryż - 80 g
- szynka - 100 g
- masło -
- jarzyny - 20 dag
- śmietana - 0,2 l
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Wołowinę rozbić na cienki plaster po czym posmarować go musztardą.W osobnych naczyniach udusić pokrojone grzyby i ryż. Gdy ryż i grzyby będą już gotowe wówczas rozkładamy je na wcześniej przygotowanym płacie mięsa.Na wierzch rozłożyć plasterki szynki posmarowane masłem.Całość zawinąć tak aby powstała rolada i zawinąć nicią aby się nie rozpadała. Roladę oprószyć solą i przełożyć do naczynia żaroodpornego z rozgrzanym tłuszczem.Następnie podlać odrobiną wody i dusić pod przykryciem.Gdy mięso będzie półmiękkie wówczas dodajemy zielony groszek, brukselkę oraz pokrojoną w kostkę kalarepę i marchew.Gdy mięso będzie już gotowe wyjmujemy go a do jarzyn dodajemy śmietanę, Całość dokładnie wymieszać i zagotować.
Przed podaniem roladę kroimy w plastry i polewamy ją sosem.