



Roladki wołowe nadziewane mielonym mięsem

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Umyte i osuszone mięso wołowe pokroić w poprzek włókien. Zbić tłuczkiem przez folię tak, aby powstały cienkie płyty, oprószyć solą i pieprzem.

Krok 2

Bułkę namoczyć w mleku i odcisnąć.

Krok 3

Do mięsa mielonego dodać bułkę, zmiądzony ząbek czosnku, posiekany por i tymianek. Doprawić do smaku solą i pieprzem, wyrobić.

Krok 4

Na przygotowane mięso wołowe wyłożyć mielone, wyrównać, zwinąć roladki, spiąć wykałaczkami. Następnie obtoczyć w mące i zrumienić ze wszystkich stron na patelni z rozgrzanym smalcem.

Krok 5

Rumiane roladki przełożyć do rondla, podlać odrobiną wody, dodać liść laurowy, posiekany czosnek, odrobinę sosu sojowego i dusić do miękkości. Miękkie roladki wyjąć z wywaru, usunąć wykałaczki.

Krok 6

Do sosu wlać śmietanę wymieszaną z mieloną papryką, zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

Składniki:

- 1 kg pieczeni wołowej
- 35-40 dag mielonego mięsa wieprzowego
- 1 mały por
- ½ łyżeczki posiekanego tymianku
- ¼ czerstwej bułki
- 100 ml mleka Łaciate
- 2 ząbki czosnku
- 1 liść laurowy
- Sól
- Pieprz
- Sos sojowy
- 1 łyżka śmietany Łaciate 30%
- ¼ łyżeczki mielonej papryki
- Smalec
- Mąka

Wskazówki

Roladki podawać z sosem i surówką.