



Roladki wołowe z papryką i śliwkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Roladki wołowe to danie rodzinne, którego zapach zawsze przywołuje wspomnienia. Idealnie smakują podane z kluskami, ciemnym sosem i surówką z kapusty czerwonej.

Przygotowanie

Krok 1

Wołowinę płuczemy i dokładnie suszymy, a następnie kroimy na cienkie, 1 cm plastry i mocno rozbijamy. Papryki oczyszczamy z gniazd nasiennych, kroimy w kostkę. Por, śliwki suszone, pieczarki i frankfurterki kroimy w półplasterki. Papryki, śliwki, pieczarki, por i frankfurteki mieszamy z kukurydzą, ziołami prowansalskimi, czosnkiem w proszku, drobno pokrojonym lubczykiem, pieprzem i solą.

Krok 2

Farsz nakładamy na rozbite plastry mięsa wołowego, a następnie całość zwijamy i spinamy wykałaczką lub wiążemy. Na patelni topimy smalec i obsmażamy roladki z każdej strony, aż lekko się zarumienią, a następnie przekładamy do garnka i zalewamy bulionem. Do garnka dodajemy pozostałą, niewykorzystaną część farszu i całość dusimy ok. 30 minut.

Krok 3

Podajemy z kluskami i surówką z czerwonej kapusty.

Osób: 6

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki

- 500 g mięsa wołowego,
- ½ czerwonej papryki,
- ½ żółtej papryki,
- ½ zielonej papryki,
- ½ puszki kukurydzy,
- 5 pieczarek,
- 4 śliwki suszone,
- 50 g pora,
- 2 frankfurterki,
- 3 łyżeczki ziół prowansalskich,
- 1 łyżeczka czosnku w proszku,
- 2 gałązki lubczyku,
- 2 szklanki naturalnego bulionu wołowego,
- 3 łyżki smalcu,
- 3 łyżki mąki,
- ½ łyżeczki pieprzu,
- ½ łyżeczki soli,
- bazylia do dekoracji