



# Rolady śląskie z ogórkiem i boczkiem

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Jedno z najpopularniejszych dań kuchni śląskiej. Sposobów przyrządzania roladek jest co prawda tyle, ile samych przyrządzających, ale i tak nie ma nic lepszego na tradycyjny, polski, niedzielny obiad.

## Przygotowanie

### Krok 1

Wołowinę kroimy na ok. 1,5 cm plastry. Plastry myjemy i dokładnie osuszamy, a następnie delikatnie rozbijamy tłuczkiem. Czosnek obieramy i ścieramy. Każdy plaster smarujemy musztardą, startym czosnkiem, przyprawiamy solą, pieprzem i majerankiem. Mięso odstawiamy na 2 godziny do lodówki.

### Krok 2

Cebule obieramy i kroimy w piórka, ogórki kroimy w paski.

### Krok 3

Kiedy mięso się zamarynuje, rozkładamy plastry osobno na blacie. Na każdym plastrze wołowiny układamy po plasterze boczku, piórku cebuli i pasku ogórka. Mięso zwijamy następnie w rulon, spinamy wykałaczkami i delikatnie (ale dokładnie) oprószamy mąką.

### Krok 4

Olej rozgrzewamy na patelni i obsmażamy na nim z każdej strony roladki, aż lekko się zarumienią. Następnie roladki przekładamy do garnka, zalewamy  $\frac{1}{2}$  l wrzątku, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie i majeranek. Całość dusimy pod przykryciem ok. 2 godziny. W razie potrzeby podlewamy wrzątkiem. Pod koniec duszenia odkrywamy garnek i pozwalamy, aby sos lekko się zredukował i zagęścił.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

## Składniki:

- 500 g rostbefu
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 150 g boczku wędzonego
- 3 ogórki kiszone
- 2 łyżki ostrej musztardy
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki oleju do smażenia
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 3 łyżki majeranku
- 3 liście laurowe
- 3 kulki ziela angielskiego