



## Roladki wołowe z warzywami i mielonym mięsem

Autor: Śnieżynka

Mięso mielone wymieszać z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, posiekaną cebulą, przyprawą do mięsa mielonego, odrobiną soli i pieprzu. Mięso wołowe umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, pokroić w poprzek włókien, zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płyty, oprószyć solą i pieprzem. Każdy kawałek mięsa wołowego posmarować warstwą mięsa mielonego, posypać startą na tarce dynią i posiekanym szczypiorkiem. W poprzek ułożyć słupek papryki, ogórka kiszzonego i wędzonego boczku. Warzywa i boczek posmarować musztardą. Mięso zwinąć w roladkę, spiąć wykałaczkami lub zawinąć nitką kuchenną. Obtoczyć w mące, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, skropić oliwą i włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika, zrumienić, ostudzić. Następnie z roladek usunąć nici, podlać odrobiną wody z rozpuszczoną kostką rosołową, dodać angielskie ziele i liść laurowy. Przykryć i dusić do miękkości. Powstały sos wymieszać z łyżką śmietany, przyprawić do smaku pieprzem i solą, przecedzić przez sito.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

**Krok 1**

Mięso mielone wymieszać z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, posiekaną cebulą, przyprawą do mięsa mielonego, odrobiną soli i pieprzu.

**Krok 2**

Mięso wołowe umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, pokroić w poprzek włókien, zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płyty, oprószyć solą i pieprzem.

**Krok 3**

Każdy kawałek mięsa wołowego posmarować warstwą mięsa mielonego, posypać startą na tarce dynią i posiekanym szczypiorkiem.

**Krok 4**

W poprzek ułożyć słupek papryki, ogórka kiszzonego i wędzonego boczku. Warzywa i boczek posmarować musztardą.

**Krok 5**

Mięso zwinąć w roladkę, spiąć wykałaczkami lub zawinąć nitką kuchenną. Obtoczyć w mące, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, skropić oliwą i włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika, zrumienić, ostudzić.

**Krok 6**

Następnie z roladek usunąć nici, podlać odrobiną wody z rozpuszczoną kostką rosółową, dodać ziele angielskie i liść laurowy. Przykryć i dusić do miękkości. Powstały sos wymieszać z łyżką śmietany, przyprawić do smaku pieprzem i solą, przecedzić przez sito.

**Składniki:**

---

1 kg pieczeni wołowej

---

30 dag mielonego mięsa wieprzowego

---

2 ząbki czosnku

---

1 łyżka przyprawy do mięsa mielonego

---

1 średnia cebula

---

1/2 pęczka szczypiorku

---

10-15 dag dyni Hokkaido

---

Sól

---

Pieprz

---

2 ogórki kiszzone

---

5-7 dag wędzonego boczku

---

1 czerwona papryka

---

6-7 łyżeczek musztardy

---

Mąka

---

2-3 łyżki oliwy

---

1 kostka rosółowa