

Wolowe rolady po wielkopolsku



Autor: **dariontko**
Przepisów: 5 Ocena: 117



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- wolowina, 4 duże plastry
- ogorek kwaszony, 1 duży
- chleb, 1 kromka
- zwyczajna lub wiejska kielbasa, 1 mała
- cebula, 1 duża
- kostka miesna lub inna przyprawa do mięsa, 1
- nitka

Sposób przygotowania:

- 1 Wolowinę rozbij tłuczkiem na dość cienkie plastry.
- 2 Pokroć wzdłuż na 4 części; ogórek, kromkę chleba, cebulę, kiełbasę.
- 3 W każdy plaster wolowiny zawinąć pasek: ogórka, chlebka, cebuli oraz kiełbasy.
- 4 Owinąć roladki nitką lub przewlec szpilką kucharską, aby się nie rozwinęły.
- 5 Włożyć mięso do wysokiego naczynia, podlać do połowy wysokości mięsa, wodą. Wrzucić kostkę mięsna / można doprawić również przyprawą do mięsa. Doprowadzić do wrzenia, po czym zmniejszyć ogień do minimum i dusić mięso ok 1 godz. pod pokrywką.
- 6 Regularnie sprawdzać poziom wody, jeżeli wyparowała, dolać, aby nie przypaliło się mięso. Po 1 godz. sprawdzić widelcem kruchość mięsa. Jeżeli nie odchodzi od widelca i kurczowo się trzyma, włożyć dodac jeszcze 20 min. Roladki serwujemy w sosie własnym zageszczonym makią + śmietaną lub rozrabiając sos do mięsa z paczki wg uznania. Dla dbających o linie pozostawiamy sos własny z mięsa. Podajemy z kluskami ziemniakami lub kaszą. SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: