

Rolady wołowe

5 porcji 52 min

Składniki

- 5 plastrów polędwicy wołowej
- 0,5 papryki
- 2 ogórki konserwowe
- 4 małe kiełbaski frankfurterki
- musztarda
- pieprz
- sól
- 0,5 ł majeranku
- 800 ml ciepłej wody
- 30 g masła
- 40 g mąki
- rosołki wołowe 1 ł
- 1 MK śmietany
- 1 Ł powideł śliwkowych
- 0,5 ł pieprzu
- 0,5 ł soli

Przygotowanie

1. Polędwicę rozbić, posmarować musztardą, posypać przyprawami, na środku każdej polędwiczki ułożyć kawałek papryki, kiełbaskę, kawałek ogórka, zrolować i spiąć wykałaczką, umieścić pionowo w sicie.

2. Do naczynia głównego wlać wodę, dodać rosołki wołowe, powidła, masło, pieprz, sól. Wstawić koszyczek z roladami.

   50 min 120°C 2

3. Po ugotowaniu wystawić koszyczek, założyć motylek, dodać do wywaru mąkę, śmietanę, gotować.

   2 min 90°C 3

4. Rolady podawać polane sosem.