



Rolady wołowe

 5 porcji

 52 min

Składniki

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

Przygotowanie

1

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

2

Do naczynia głównego wlać wodę, dodać rosółki 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.