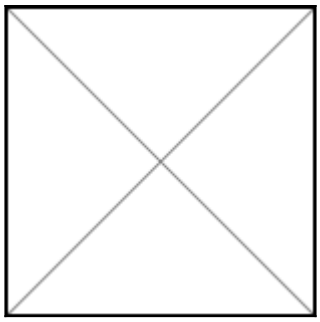

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Rolada wołowa nadziewana cielęciną i śledziem

Podawać z ziemniakami z wody lub frytkami i surówką.

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- wołowina , 1 kg
- ząbek czosnku, 1 szt.
- jajka, 0.5 szt.
- słonina, 12 dag
- czerstwa bułka, 4 dag
- śledź, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Śledzia namoczyć w przeddzień, kilkakrotnie zmieniać wodę. Oczyścić go i posiekać razem z mleczem. Namoczyć bułkę w wodzie, wycisnąć. Cielęcinę opłukać, pokrajać, zemleć wraz ze słoniną i bułką. Do masy dodać śledzia, czosnek, jajo, nadzienie rozetrzeć. Wołowe mięso opłukać, wyłożyć na stolnicę, obrać z łoju. Zwilżonym w wodzie tłuczkiem ubijać mięso na cienki płat, nadając mu kształt prostokąta. Powierzchnię mięsa wygładzić nożem, posmarować nadzieniem; mięso zwinąć w roladę, osznurować, posolić. Rozgrzać tłuszcz na patelni, szybko obrumienić mięso, przełożyć na długą, wąską blachę oblać tłuszczem powierzchnię mięsa. Mięso wstawić do gorącego piekarnika i upiec do miękkości podlewając sosem; dolewać wody, gdy wyparuje sos. Zgarnąć sos z boków brytfanny, rozgotować go. Gdy mięso miękkie, zdjąć sznurek, mięso pokrajać w grube, okrągłe kawałki, ułożyć w całość na długim półmisku, oblać sosem.