Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Zrazy wołowe zawijane

Okazało się, że nie takie te rolady straszne jak je malowałam :)

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- polędwica wołowa, 4 szt.
- kiełbasa serdelowa, 1 szt.
- szynka wędzona, 50 g
- musztarda, 2 łyżk.
- marchew, 1 szt.
- cebula, 1 szt.
- ogórek kiszony, 1 szt.
- sól, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta
- mąka , 2 łyżk.
- papryka słodka, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Mięso rozbić cienko, posmarować musztardą, posypać solą i pieprzem. Na każdym kawałku mięsa rozłożyć pokrojoną w cieniutkie plasterki marchewkę, potem posypać pokrojoną w kostkę kiełbasą, szynką i plasterkami ogórka. Obłożyć pokrojoną w piórka cebulą, posypać vegetą. Zwinąć rolady, każdą związać bawełnianą nicią tak, żeby farsz nie wypadał ze środka.W rondlu rozgrzać olej, włożyć rolady i obsmażyć z każdej strony. Następnie podlać niewielką ilością wody, przykryć i dusić około 1 godziny [w tym czasie odwracać rolady i dolewać wody jeśli będzie za mało].Kiedy mięso będzie już miękkie, rolady wyjąć i odłożyć na bok. Dwie łyżki mąki wymieszanymi z niewielką ilością zimnej wody, wlać do pozostałego z duszenia sosu, wymieszać. Doprawić papryką w proszku. Włożyć do sosu rolady, zagotować.