



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)
Rolada cielęca nadziewana szynką
Najlepsze z mizerią

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- jajka, 0.5 szt.
- czerstwa bułka, 3 dag
- szynka gotowana, 25 dag
- słonina, 3 dag
- cebula, 2 dag
- tłuszcz, 2 dag
- sól, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 1 szt.
- cielęcina , 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Sporządzić nadzienie: namoczyć bułkę w wodzie, odcisnąć. Pokrajać cebulę, lekko zrumienić na tłuszczu. Zemleć bułkę, słoninę i szynkę, wymieszać z jajem, pieprzem, cebulą, solą. Przyrządzić mięso: mięso opłukać, wyłożyć na stolnicę, obrać z kości; jeżeli kawał mięsa jest zbyt gruby, ponadcinać powierzchnię mięśni nożem. Zwilżonym w wodzie tłuczkiem ubijać mięso na cienki płat, nadając mu kształt prostokąta. Powierzchnię mięsa wygładzić nożem, posolić, natrzeć lekko czosnkiem posmarować nadzieniem. Płat mięsa zwinąć ciasno w roladę, spiralnie owinąć sznurkiem co 3 cm, posolić. Rozgrzać tłuszcz na długiej, wąskiej blasze, obsmażyć mięso na gorącym tłuszczu na rumiano. Mięso wstawić do piekarnika, piec polewając sosem i skrapiając wodą, gdy wyparuje z sosu; upiec do miękkości, wyjąć. Sos obrać z boków brytfanny, rozgotować go, z mięsa zdjąć sznurek, mięso pokrajać na okrągłe kawałki 1,5 cm grubości, złożyć w całość na długim półmisku, oblać sosem. Podawać z frytkami, surówką liściastą, z pomidorów, z mizerią, z pomidorami osmażonymi, gotowanymi warzywami z masłem.

