
Łowicka rolada wołowa 30 min

Dodano: 2010-01-01 17:40:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1316 razy.

Kuchnia z szybkowaru

80 dag wołowiny bez kości (zrazowej)

10 dag boczku wędzonego

6 dag smalcu

3 jaja

3 duże cebule

1 łyżka mąki

siekana natka pietruszki

listki estragonu

sól i pieprz do smaku

1 szklanka wody

Mięso dobrze rozbić , posypać solą i pieprzem. Na pokrojonym w kostkę boczku usmażyć jajecznicę, całkiem jej nie dosmażając, rozsmarować na płacie mięsa, posypać drobno posiekaną pietruszką. Całość zwinąć , obwiązać sznurkiem, obsypać dookoła mąką i obrumienić w szybkowarze na rozgrzanym smalcu. Obłożyć oczyszczoną i pokrojoną w plastry cebulą. Wlać wodę, zamknąć szybkowar i ogrzewać 30 minut do momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po wyjęciu z szybkowaru z rolady zdjąć sznurek, pokroić jak na porcje, z resztek mąki zrobić zasmażkę, połączyć z sosem w szybkowarze, doprawić estragonem, solą i pieprzem. Podać tym sosem roladę i podawane razem kartofle lub kluski.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD