
Rolada wołowa 50 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1166 razy.

Kuchnia z szybkowaru

70 dag wołowiny bez kości

1 łyżka mąki

5 dag tłuszczu

sól do smaku

0,5 szklanki wody

Farsz:

2 kromki czerstwego chleba

6 dag słoniny

2 duże cebule

sól i pieprz do smaku

Przygotować farsz. namoczony uprzednio chleb odcisnąć, zmielić w maszynce wraz z oczyszczoną cebulą, dodać drobno posiekaną słoninę, posolić i popieprzyć, dokładnie wymieszać. Mięso ponakrawać raz z jednej, raz z drugiej strony tak, by powstał płaski prostokątny płat. Płat ten zbić mocno tłuczkiem, posolić, posmarować równomiernie nadzieniem i zwinąć w rulon. Obwiązać ściśle sznurkiem, obsypać mąką i solą, obrumienić na rozgrzanym w szybkowarze tłuszczu. Wlać wodę, zamknąć szybkowar i ogrzewać 50 minut od momentu ppcw. Po otwarciu szybkowaru zagaęścić sos resztą mąki, zagotować. Z mięsa zdjąć sznurek, pieczeń pokroić w plastry, polać sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD