
Rolada pegnitzka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2790 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

750 g schabu bez kosci,

150 g szpinaku w lisciach,

80 g cienko pokrojonej szynki wedzonej,

4 lyzki serka homogenizowanego,

4 lyzeczki ostrej musztardy,

peczek pietruszki,

peczek szczypiorku,

2 cebule,

1/2 ogorka,

marchew,

2 lyzki oleju,

30 g masla,

75 ml wytrawnego bialego wina,

1/8 l smietanki kremowki.

1. Ukroic 4 podwojne steki tzn. co drugi stek przecinac do konca, a poprzedzajacy nacinac. Steki rozlozyc, skropic woda i rozbic na plasko.

2. Kazdy kawalek miesa posmarowac musztarda i serkiem homogenizowanym. Polozyc

troche szczypiorku, posiekanej natki pietruszki, liscie zblanszowanego szpinaku, krazki cebuli, paski obranego, wypestkowanego ogorka. Posypac 1/2 utartej marchwi. Nastepnie mieso zrolowac, posypac pieprzem i zawinac w plastry

szynki.

3. Maslo rozpuscic w goracym oleju. Na tym tluszczu zrumienic dobrze rolady.

Dodac reszte krazkow cebuli, wiory marchwi i troche wina. Wstawic do ogrzanego piekarnika. Dusic pod przykryciem w 225-250°C ok. 20 min. Dodac reszte

wina oraz smietanke. Dusic bez przykrycia jeszcze 10-15 min. Po wyjeciu rolad sos zmiksowac, jezeli nie jest dostatecznie zawiesisty - zagotowac.

4. Rolady ulozyc na polmisku, polac sosem. Podawac z puree z ziemniakow i piwem frankonskim lub wytrawnym Rieslingiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 48.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)