



## ROLADA WOŁOWA Z GRILLA

### SKŁADNIKI:

1 stek wołowy bavette Sokołów  
olej

#### FARSZ:

garść liści szpinaku  
kilka suszonych pomidorów w oleju  
kilka plasterków boczku wędzonego Sokołów  
kawałek parmezanu  
kilka oliwek  
sól i pieprz

#### GREMOLATA:

garść szpinaku  
garść bazylii  
garść listków natki pietruszki  
garść nerkowców  
100 ml oliwy  
kilka suszonych śliwek  
1-2 łyżeczki kaparów

#### GRZANKI:

kilka kromek pszennego pieczywa (np. ciabatty)

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Stek przeciąć wzdłuż, zostawiając ok. 2 cm złączonego boku, tak by uzyskać jeden duży płat mięsa. Na wierzch wyłożyć plasterki boczku. Następnie wyłożyć szpinak, posiekane suszone pomidory, drobno pokrojone oliwki i starte na tarce o małych oczkach parmezan. Całość zwinąć, tworząc roladę. Owinąć sznurkiem, by nadzienie nie wypadło podczas grillowania. Roladę posmarować olejem i oprószyć solą oraz pieprzem. Wyłożyć na rozgrzany grill.
2. Przygotować gremolatę: szpinak, bazylię, natkę pietruszki, suszone śliwki, nerkowce i kapary drobno posiekać, po czym połączyć z oliwą.
3. Pieczywo polać oliwą i wyłożyć na gorący ruszt. Chrupiące, zrumienione kromki podawać jako dodatek do rolady wołowej. Przed podaniem wołowinę pokroić w plastry i ozdobić gremolatą.