



ROLADA WOŁOWA

SKŁADNIKI:

500 g mięsa wołowego z górnej zrazowej Sokolów
50 g boczku wędzonego Sokolów
50 g kiełbasy śląskiej Sokolów
4 ogórki kwaszone (średniej wielkości)
2 cebule
100 g pieczarek
250 ml bulionu wołowego
4 łyżki musztardy rosyjskiej
olej do obsmażenia
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso rozbić na 4 cienkie plastry, doprawić solą i pieprzem. Posmarować musztardą i ułożyć pokrojony w paski boczek, kiełbasę i ogórki. Zawinąć, obsmażyć na oleju i ułożyć w naczyniu żaroodpornym.
2. Na tej samej patelni podsmażyć pokrojoną cebulę i pieczarki. Podduszone dodać do mięsa i zalać bulionem.
3. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 160°C na 2,5 godziny. Po 1,5 godziny zdjąć pokrywkę, tak żeby sos częściowo odparował i zagęścił się. Podawać z kluskami śląskimi.