



ROLADA ZE SKRZYDŁA Z SOSEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM

SKŁADNIKI:

1,5 kg skrzydła wołowego Uczta Qulinarna
200 g boczku wędzonego parzonego
2 ząbki czosnku
kilka gałązek świeżego posiekanego tymianku
50 g masła
50 g musztardy ziarnistej
2 łyżki miodu
100 ml sosu pieczeniowego
sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Do rondla wlać sos pieczeniowy. Dołożyć musztardę, miód i świeżo mielony pieprz. Wymieszać i gotować przez kilka minut.
2. Skrzydło wołowe pokroić w bardzo cienkie plastry w poprzek włókien. Rozbić tłuczkiem. Oprószyć solą i pieprzem. Ułożyć na posmarowanej masłem folii aluminiowej. Posypać niewielką ilością drobno posiekanego czosnku i tymianku. Boczek pokroić w cienkie plastry i ułożyć na zamarynowanym mięsie. Zwinąć, tworząc roladę. Końcówki folii aluminiowej zwinąć na kształt cukierka.
3. Uformowaną roladę wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 160oC i piec ok. 1,5 godziny (do czasu, aż będzie krucha i miękka). Zdjąć folię, pokroić i ułożyć na talerzu. Na koniec polać sosem.