



ROLADA Z BAWETY Z WARZYWAMI I ZIOŁAMI

SKŁADNIKI:

1 opakowanie Bavete Uczta Qulinarna
1 opakowanie Boczku surowego wędzonego
Sokolów
200 g pieczarek lub boczników
1 pęczek włościzny
2 ząbki czosnku
1 łyżka posiekanego tymianku lub rozmarynu
50 g masła
tłuszcz do smażenia
50 g musztardy francuskiej
200 ml sosu pieczeniowego
sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować farsz: na patelni podsmażyć drobno posiekaną cebulę. Dodać pokrojone grzyby i dalej smażyć. Dołożyć posiekany czosnek oraz tymianek lub rozmaryn. Następnie dodać masło. Doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem. Składniki połączyć z 2 łyżkami musztardy.
2. Bavette wyjąć z opakowania, osuszyć ręcznikiem papierowym i oprószyć solą oraz pieprzem. Na przyprawione mięso wyłożyć farsz. Zwinąć na kształt rolady i mocno związać cienką nitką, by zapobiec rozwinięciu się mięsa podczas obróbki termicznej.
3. Przyrządzić sos do pieczenia mięsa: na patelni podsmażyć obraną i pokrojoną w grubą kostkę włościznę. Wlać sos pieczeniowy, dodać resztę musztardy i doprawić świeżo mielonym pieprzem. Gotować przez kilka minut.
4. Zrolowane mięso obsmażyć z każdej strony, a następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego. Zalać sosem pieczeniowym z warzywami. Naczynie przykryć pokrywą i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 150°C. Piec przez



ROLADA Z BAWETY Z WARZYWAMI I ZIOŁAMI

1,5-2 godziny.