






przepisy.pl

Połędwica z włoskim nadzieniem



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- połędwica wołowa - 1 kilogram
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- mozzarella - 100 gramów
- suszone pomidory - 50 gramów
- cukinia - 0.5 sztuk
- świeża bazylija - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon i opłucz. Następnie przekrój wzdłuż, nie docinając do końca i rozłóż tak, aby powstał płąt.
2. Mięso posyp z obu stron przyprawą Knorr, skrop oliwą i natrzyj.
3. Cukinię pokrój w cienkie plastry, mozzarellę zetrzyj na tarce z grubymi oczkami. Pomidory pokrój w cienkie paski. Wszystko przełóż do miski, dodaj całe liście bazylii, dopraw do smaku i wymieszaj.
4. Na rozłożony płąt mięsa nałóż farsz, mięso zroluj, a następnie zwiąż dratwą.
5. Gotową roladę ułóż na blasze do pieczenia wyłożoną pergaminem, wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i piecz przez ok. 30-35 minut w zależności od tego, jak mocno wypieczone mięso lubisz. Podawaj z sezonowymi warzywami oraz risotto.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl