



Nadziewane roladki wołowe

przepisy.pl



Składniki:

- mięso wołowe np. zrazówki - 1 kilogram
- Rosół wołowy Knorr** - 2 sztuki
- cebule - 4 sztuki
- ogórki konserwowe - 8 sztuk
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- olej z pestek winogron - 2 łyżki

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

 90 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Umyj mięso, pokrój w plastry i cienko rozbij.
2. Pokrój ogórki w ćwiartki, a cebule w plastry. Ułóż na każdym plastrze mięsa ćwiartkę ogórka i 2 plastry cebuli, następnie zawiń w rulon.
3. Zgnieć ząbki czosnku w łupinach i wrzuć na zimny olej. Zdejmij czosnek, kiedy olej się rozgrzeje. Następnie ciasno ułóż roladki i obsmaż je z każdej strony.
4. Wrzuć kostki Rosołu wołowego Knorr i duś około 1,5 godziny (do momentu, gdy mięso będzie miękkie).

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