



Rolada "niedzielną"

przepisy.pl

 90 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- cielęcina bez kości - 600 gramów
- Fix KNORR Danie na dziś Kotlety mielone - 1 unit
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 1 sztuka
- mięso mielone - 200 gramów
- marchew - 1 sztuka
- seler - 1/2 sztuki
- brukselka - 3 sztuki
- grzyb suszony - 3 sztuki
- jajka - 2 unit
- mąka - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- gałka muskatołowa - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj dwa jajka na twardo. Mięso pokrój na plastry, rozbij. Na zwilżonej wodą stolnicy ułóż je w prostokąt (plastry mają na siebie nieco nachodzić).
2. Cebulę drobno posiekaj, podsmaż na oleju. Mięso mielone wymieszaj z Fixem Knorr.
3. Gotową masę rozsmaruj na rozłożonym mięsie, ułóż na niej połówki jaj, zroluj (wzdłuż dłuższego boku) i zwiąż grubymi nićmi.
4. Gotową roladę oprósz delikatnie mąką, zrumień na oliwie w rondlu, dodaj wodę, esencję Knorr i grzyby - duś pod przykryciem ok. 1 godziny. Na 20 minut przed końcem duszenia włóż pokrojone w kostkę warzywa. Gdy mięso będzie już miękkie, wyjmij z wywaru, usuń nitkę, pokrój je w plastry i obłóż warzywami.

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