



przepisy.pl

Rolada z wołowiny

 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- marchew - 3 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- wołowina - 1 kilogram
- cynamon - 1 łyżeczka
- goździki - 3 sztuki
- masło - 100 gramów
- kajzerki czerstwe - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, oddziel od kości i rozbij na płat o równej grubości.
2. Na maśle zeszklij posiekaną cebulę.
3. Bułki pokrój w drobną kostkę i wrzuć do miski. Dodaj zeszkloną cebulę i starte marchewki. Przypraw potłuczonymi goździkami, cynamonem, pieprzem i solą i wszystko wymieszaj.
4. Płat mięsa ułożony na ściereczce posmaruj farszem i zawień.
5. Roladę dobrze obwiąż bawełnianą nicią i włóż do garnka z wrzącą wodą. Gotuj przez 4 godziny na małym ogniu.
6. Po ugotowaniu przyciśnij ciężkim przedmiotem i ostudź.
7. Odwiąż nici, zdejmij ściereczkę i pokrój roladę na cienkie plastry. Podawaj na zimno.

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