



przepisy.pl

Roladki z rostbefu ze szparagami



 40 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Truskawkowy Knorr** - 2 opakowania
- oliwa z oliwek - 6 łyżek
- cytryna - 1 sztuka
- zielone szparagi - 1 pęczek
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- wołowina, np. rostbef - 200 gramów
- rukola - 200 gramów
- mozzarella - 200 gramów
- suszone pomidory - 100 gramów
- bazylia - 1 pęczek
- cykoria - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Rostbef oprószyć przyprawą do mięsa, dodać oliwę. Mięso przesmażyć chwilę na rozgrzanej patelni z obu stron, następnie wstawić do nagrzanego do 200 °C piekarnika na około 20 minut. Po tym czasie mięso wystudzić, pokroić w cienkie plasterki.
2. Szparagi oczyścić z szypulek, odetnij około 5 cm od końca. Gotuj w wodzie z cukrem i solą przez 2 – 3 minuty, a po tym czasie wystudzić i pokroić w kawałki o długości ok. 8 cm. Ser mozzarella pokroić w plastry, a następnie przetnij na pół, suszone pomidory także przetnij na pół.
3. W misce wymieszać sok wyciśnięty z cytryny, oliwę z oliwek i sos sałatkowy. Do powstałego sosu dodać rukolę i szparagi. Dokładnie wymieszać.
4. Na plastrach rostbefu ułożyć trochę sałaty, kawałek szparaga, kawałek sera mozzarella, połówkę suszonego pomidora i całość dość ściśle zroluj. Roladki z rostbefu ułożyć na liściach cykorii i rozłożyć je na okrągłym talerzu, układając sałatkę wokół talerza.

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