

Rolada z jajkiem mniam

Przepis dodany przez użytkownika paula26013

4 plastry mięsa wołowego
4 plastry żółtego sera
4 jajka ugotowane na twardo
Wegeta
pieprz
sól

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 15 PLN

Kaloryczność: 126 kCal

Potrzebne składniki:

- mięso wołowe - 4 szt.
- ser - 4 szt.
- jajka - 4 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Mięso rozbić na cienkie plastry, oprószyć Wegetą i pieprzem. Na płacie mięsa położyć plasterki żółtego sera i obrane ze skorupki jajko. Zawinąć roladę i owinąć nitką.

Rolady obtoczyć w mące. Obsmażyć na gorącym oleju. Przełożyć do rondla, podlać dwoma szklankami wody. Dusić pod przykryciem około 1 godziny.

Rolady wyjąć z rondla. Do sosu dodać około $\frac{1}{2}$ litra wody i 3-4 łyżek mąki wymieszanej z małą ilością wody. Zagotować i doprawić do smaku.

Przed podaniem z rolad zdjąć nici.

Rolady połączyć sosem i podawać z ziemniakami i różnymi dodatkami, np ogórkami i czerwonymi buraczkami.

Smacznego.

Jak podawać?

4 plastry mięsa wołowego
4 plastry żółtego sera
4 jajka ugotowane na twardo
Wegeta
pieprz
sól