Rolady wołowe

Rolady wołowe z wolnowaru to klasyczne danie, które zachwyca delikatnością i głębokim smakiem. Dzięki wolnemu gotowaniu mięso staje się wyjątkowo miękkie, a aromaty musztardy, boczku i ogórków idealnie się ze sobą łączą.

Czas na High: 3-4H

Czas na Low: 6-8H

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 30

Składniki

- 4 plastry wołowiny najlepiej z rostbefu, ok. 1 cm grubości
- 4 plasterki boczku wędzonego
- 2 ogórki kiszone pokrojone w paski
- 1 duża cebula pokrojona w piórka
- 2 łyżki musztardy najlepiej dijon
- 4 plasterki wędzonej szynki opcjonalnie
- 1 marchewka pokrojona w paski
- 1 łyżka masła klarowanego lub oleju do smażenia
- 1 szklanka bulionu wołowego
- sól, pieprz do smaku
- 2 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego

Wykonanie:

Każdy plaster wołowiny rozbij delikatnie tłuczkiem, aby stały się cieńsze.
Posmaruj mięso musztardą, dopraw solą i pieprzem.
Na każdy plaster mięsa połóż po jednym plasterku boczku, paski ogórka kiszonego, marchewki oraz cebuli.
Zwiń mięso w rolady i zabezpiecz wykałaczkami lub zwiąż nitką.
Obsmażenie rolad

Na patelni rozgrzej masło klarowane lub olej i obsmaż rolady ze wszystkich stron, aby zamknąć pory mięsa i nadać im piękny kolor.
Gotowanie w wolnowarze

Do wolnowaru włóż obsmażone rolady.
Dodaj liście laurowe, ziele angielskie i zalej całość bulionem wołowym.
Gotuj na niskim poziomie low przez 6-8 godzin, lub na wysokim poziomie high przez 3-4 godziny, aż mięso będzie miękkie.
Podanie

Po ugotowaniu wyjmij rolady z wolnowaru, a powstały sos możesz zagęścić odrobiną mąki lub zredukować na patelni, jeśli jest zbyt rzadki.
Podawaj rolady z ziemniakami, kluskami śląskimi lub kaszą oraz ulubionymi surówkami.