

Rolada cieleca

data aktualizacji: 2020.01.18 autor: Redakcja



Składniki: 1 i ½ kg sznycłówki, ¼ kg kielbasy lub parówek, 10 dag masła, 4 jaja, szklanka zielonego groszku.

Wykonanie: Na surową cielecinę nieparzoną i niesoloną nałożyć warstwę jajecznicy, posypać sparzonym i odcedzonym z wody zielonym groszkiem, na tym ułożyć długi plaster surowej marchewki i plasterki kielbasy obciągniętej ze skóry lub przepołowione parówki. Wszystko razem lekko osolić, zwinąć bardzo silnie w rulon, mocno zasznurować, ułożyć na brytfannie, posmarować masłem i wstawić do pieca. Piec około 45 minut do godziny, uważając, aby się mięso nie przypaliło. Podawać na gorąco lub zimno.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34333-rolada-cieleca>