

Chalupářská šumavská roláda

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: prima kalendář

Suroviny

500 g hovězí svíčkové

200 g anglické slaniny

4 buřty

4 vajíčka

4 kyselé okurky

1-2 cibule

kremžská hořčice

sůl

pepř

čili

worchesterská omáčka

rozmarýn

Postup

Maso nařežeme, vyklepeme z něj co největší plát a osolíme, Na cibulce umícháme vejce s nakrájenými kyselými okurkami. Na masoný plát poklademe slaninu, potřeme hořčicí,rozetřeme míchaná vejce, poklademe na kolečka pokrájenými buřty a okořeníme. Celé srolujeme do rolády, převážeme nití a dáme péct.