

# Klasická hovězí roláda

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 hovězí rolády  
2 lžičky pikantní hořčice  
4 menší cibule  
4 plátky uzeného bůčku  
4 sterilované okurky  
50 g oleje  
zeleninový nebo masový vývar  
2 lžičky bramborové moučky  
200 ml šlehačky  
sůl  
pepř

## Postup

Plátky masa pomažeme po obou stranách hořčicí. Na takto připravené maso klademe vždy plátek bůčku, kolečko cibule, okurku, osolíme a opeříme. Maso stočíme a sepneme párátkem. Na rozehřátém oleji maso opékáme ze všech stran asi 15 minut. Podlijeme vývarem a dusíme na mírném ohni asi 1 a 0,5 hodiny. Poté rolády vyjmeme a udržujeme v teple. Vypečenou šťávu zředíme vodou, bramborovu moučku rozkvedláme se šlehačkou a šťávu zahustíme. Dochutíme solí, pepřem a podáváme k roládám.