Hovězí roláda pikant

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 cm silný plátek hovězí kýty
2 větší cibule
150 g špeku nebo tučnější slaniny
100 g vysočiny nebo šunkového salámu
100 g plátkového sýra
pepř
sůl
zázvor
5 lžic plnotučné hořčice
2 lžíce křenu
vývar z kostky
worhcestrová omáčku
sójová omáčka
olej
škrobová moučka

Postup

Hovězí maso omyjeme a ostrým nožem rozřízneme, aby vznikl větší plát. Maso naklepeme, osolíme, posypeme zázvorem a pepřem. V misce smícháme hořčici a křen. Hořčicí s křenem maso důkladně potřeme, poklademe plátky špeku, na kolečka nakrájenou polovinu cibule, plátkovým sýrem a salámem. Maso svineme do rolády a řádně spíchneme párátky, nebo omotáme provázkem. Takto svinutou roládu obalíme ve škrobové moučce. V kastrolu na oleji zesklovatíme zbylou cibuli a zbytkem špeku. Pak do ní přidáme roládu a pomalu opečeme po všech stranách. Lehce podlijeme vývarem do kterého přidáme zbylou plnotučnou hořčici, worchestrovou a sójovou omáčku. Podlijeme vývarem a vaříme asi 50 minut, nebo dokud maso nezměkne. Po uvaření, roládu vyjmeme a zbylou omáčku zahustíme škrobovou moučkou. Maso nakrájíme na plátky a hned servírujeme. Podáváme z vařenými těstovinami, bramborem nebo rýží.