

Hovězí roláda s hlívou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

523 kalorií , **20 g** cukrů , **28 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-rolada-s-hlivou>

Příprava

Maso dobře naklepeme, z obou stran osolíme a opepříme. Maso ze 2/3 potřeme hořčicí a poskládáme na natřenou část náplň. Sýr nastrouháme a 100 g hlívy také. Vejce rozšleháme s trochou soli, pepře, škrobem a vmícháme strouhaný sýr a hlívu. Zeleninovou náplň touto směsí potřeme. Maso zavineme a převážeme nití. Na oleji v tlakovém hrnci rolády trochu opečeme, podlijeme horkou vodou, přidáme bujón a dusíme asi 30 minut. Měkké vyjmeme, odstraníme nitě a nakrájíme. Do omáčkového vývaru přidáme zbytek nakrájené hlívy a zahustíme moukou rozmíchanou v malém množství vody. Povaříme, dochutíme solí a zjemníme smetanou.

Ingredience

- 2 větší plátky hovězího masa
- 1/4 lžičky soli
- 2 špetky pepře
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 1/4 červené papriky
- 1/4 žluté papriky
- 6 jarních cibulek
- 300 g hlívy ústřední
- 50 g sýra eidam
- 1 vejce
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 1 hovězí bujón
- 2 lžíce polohrubé mouky
- 1 smetana ke šlehání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

