

Hovězí roláda Schwarz



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 3

122 kalorií , **0 g** cukrů , **1 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Plátek hovězího masa dobře rozklepeme, mírně osolíme a opeříme. Polovinu plátku potřeme hořčicí a na natřenou část rozložíme šunku, rozkrojenou okurku a sýr. Hovězí roládu pevně stočíme a zpevníme nití. V tlakovém hrnci rozpustíme máslo a roládu na něm opečeme ze všech stran. Podlijeme vodou, hrnec uzavřeme a roládu dusíme 30 - 40 minut. Měkkou hovězí roládu vyjmeme a zahustíme vývar z rolády. V nezbytném množství studené vody rozmícháme mouku a vlijeme do vývaru. Přidáme bujón, dosolíme a provaříme. Z rolády odstraníme nit a nakrájíme jí na plátky. Omáčku zjemníme smetanou a můžeme podávat. Hovězí roládu Schwarz podáváme s houskovým knedlíkem.

Ingredience

- 1 větší hovězí plátek
- sůl dle potřeby
- mletý černý pepř
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 4 plátky Schwarwaldské šunky
- 1 sladkokyselá okurka
- 50 g tvrdého sýra
- 1 silnější plátek másla
- 1/2 hovězího bujónu
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 smetana ke šlehání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

