

Hovězí roláda se slaninou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

834 kalorií , **40 g** cukrů , **60 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: uschi3

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

Příprava

Papriku nakrájíme na čtvrtky, zbavíme semínek a dáme na plech. Potřeme ji olejem a vložíme do trouby. Pečeme tak dlouho, až se slupka dá lehce oddělit od dužniny. Papriku oloupeme. Cibuli nakrájíme a na oleji orestujeme. Maso osolíme a opepříme. Jednu stranu masa potřeme hořčicí, na každou porci uložíme plátek slaniny, čtvrtku papriky a trochu cibulky. Plátky srolujeme a propíchneme párátkem. Roládky prudce opečeme na oleji ze všech stran, poté teplotu snížíme, podlijeme vínem a vývarem a dusíme asi 50 minut.

Ingredience

- 4 plátky hovězího masa
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 1 lžíce hořčice
- 4 tenké plátky anglické slaniny
- 1 cibule
- 125 ml červeného vína
- 1 červená paprika (kapie)
- 2,5 dcl hovězího vývaru
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod