



Hovězí roládky s bramborovými knedlíčky



Druh jídla:



Hovězí a telecí maso

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Dušení

Hovězí roládka

4 lístky Bobkový list Avokádo

2 cibule
4 lžice oleje
8 lžice hladké mouky
400 g hovězího masa

4 lžička Hořčice Delikates Avokádo

1 balení červeného zelí
12 plátek slaniny

4 Nákladné cornichons

Bramborové knedlíčky

1 vejce
1 kg vařených brambor
250 g bramborového škrobu

Způsob přípravy

Hovězí plátek jemně naklepeme. Opatrně, ať do masa neuděláme díry.

Plátek osolíme, opepříme, jemně potřeme hořčicí, položíme plátek slaniny, ciulku a okurku. Zamotáme do závitku a jemně stáhneme nití, aby se nám při dušení maso nerozpadlo.

Připravené roládky zprudka osmažíme ze všech stran na rozpáleném oleji. Výpek je důležitý k přípravě tmavé omáčky. K roládám přilejeme hovězí vývar, pánev zakryjeme a vaříme při nízké teplotě cca 1 hodinu.

Až je maso měkké vyndáme roládky z omáčky a sundáme z nich nit.

Do omáčky přidáme bobkové listy a zahustíme jíškou připravenou z 2 lžiček mouky. Omáčku provaříme a roládky do ní vrátíme a prohřejeme.

Mezitím co se roládky vařili si můžeme připravit bramborové knedlíčky. Uvaříme brambory a rozšŕoucháme je do hladka. K vychlazeným bramborám přidáme škrob, vejce. Směs promícháme.

Z těsta tvarujeme kuličky, která mírně mezi dlaněmi zmáčkneme a doprostřed uděláme důlek. Takto připravené knedlíčky vaříme ve vroucí osolené vodě cca 5 minut.

Roládu s knedlíčky podáváme s červeným zelím, vše přelité tmavou omáčkou.