

Hovězí křenová roláda II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 1 kg
- Máslo 1 kostka
- Křen 1 ks
- Cibule 1 ks
- Smetana 1 kelímek
- Mouka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso upravíme na plát, naklepeme, osolíme, rozetřeme máslo (na celý plát masa) a to celé posypeme nastrohaným křenem. Zavineme rolku a omotáme nití (jako ptáčky), aby křen nevypadl. Na kousku másla zpěníme cibuli, vložíme rolku a občas podléváme. Když je maso hotové, nakrájeme jako roládové řezny, omáčku zahustíme smetanou a moukou (jak má kdo rád, buď kysanou nebo sladkou), podáváme s houskovým knedlíkem.

Nebojte se toho, křen dá masu vynikající chuť.