

Hovězí rolky s kapustou na červeném víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí zadní - 4 plátky 720 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Pikantní hořčice 2 lžíce
- Kapusta - listy 4 ks
- Uzená slanina 4 plátek
- Hladká mouka 1 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Pórek 1 ks
- Rajský protlak 1 lžíce
- Mrkev 2 ks
- Cibule 1 ks
- Červené víno 100 ml
- Vývar 400 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa lehce osolíme a opepříme, potřeme hořčicí. Kapustu blanšírujeme v osolené vodě,

vyjmeme a necháme okapat. Na každý kousek masa položíme plátek slaniny a list kapusty, plátky stočíme, omotáme kuchyňskou nití a poprášíme hladkou moukou. Opečeme je v rozpáleném oleji. Zeleninu očistíme a nakrájíme nadrobno, přidáme k masu spolu s rajským protlakem a chvíli společně opékáme. Pak zalijeme vývarem, červeným vínem a dusíme asi 90 minut. Rolky vyjmeme a nit odstraníme. Omáčku propasírujeme a ještě chvíli vaříme. Rolky podáváme přelité omáčkou. Vhodnou přílohou jsou těstoviny nebo noky.