Argentinská koňská roláda

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Koňské maso (lze nahradit hovězím) 1 plátek
- Červená paprika 1 ks
- Uzená slanina 100 g
- Cibule 2 ks
- Královský sýr 2 plátek
- Argentinské koření 1 balíček
- Kremžská hořčice 1 lžička
- Olej 1 hrnek
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Argentina

Počet porcí: 6

Postup:

Z masa si uděláme větší plát na roládu, osolíme ho, mírně naklepeme, potřeme kremžskou hořčicí a plníme: dáme plát sýra, uzenou slaninu, cibuli nakrájenou na kolečka, papriku na polokolečka a navrch opět plát sýra. Maso stočíme do rolády a ovážeme nití. Hotovou roládu dost silně posypeme Argentinským kořením dokola. Do hrnce s hodně zahřátým olejem dáme roládu rychle opéct ze všech stran a až se maso zatáhne, přidáme druhou cibuli nakrájenou na drobno, osmažíme do sklovata, zalijeme vařící vodou a dusíme, dokud není maso měkké. Když je třeba, doléváme stále vodou,

osolíme a můžeme do omáčky ještě přidat koření, hotovou roládu si vyndáme na prkýnko, odtočíme niť a nakrájíme jí na plátky. Na závěr v malém množství vody rozmícháme hladkou mouku a omáčku zahustíme(dala jsem instantní jíšku), necháme chvíli vařit-pak už servírujeme.