Sicilské rolky se sýrem

Kategorie: Maso

Autor: avelebova

Suroviny

- rozinky nabobtnané ve studené vodě 2 lžíce
- piniová jádra 2 lžíce
- ovčí sýr 120 g
- strouhanka 100 g
- červená cibule 2 ks
- olivový olej 5 lžíce
- sůl a pepř 1 špetka
- hovězí roštěná 800 g
- bobkový list 16 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Itálie

Postup:

Pinie orestujeme bez tuku, sýr promícháme se strouhankou, piniemi a okapanými rozinkami. Jednu cibuli nasekáme, orestujeme na dvou lžících oleje a přidáme do směsi. osolíme, opeříme.
Plátky masa naklepeme, potřeme lžící oleje, osolíme, opepříme. Rozdělíme na ně sýrovou směs, stočíme do závitků a rozpůlíme.
Druhou cibuli rozčtvrtíme a vybereme 16 kousků. Na špejli napíchneme bobkový list, cibuli, 1/2 závitku, opět cibuli a bobkový list.
V pánvi na oleji špízy opečeme a pak v troubě 15 minut při 200 dopékáme.

Poznámka:

Podáváme s bruschettami.