



Jarostaw Piatkiwskij,
Szef Kuchni restauracji
„Antek” poleca:



Opolska rolada wołowa z modrą kapustą i kluskami śląskimi

Składniki

- Rolada
120 g wołowiny
20 g cebuli
20 g ogórka kiszzonego
20 g słoniny
1 tyżeczka musztardy
sól, pieprz
- Modra kapusta
1 kg kapusty czerwonej
100 ml octu spirytusowego
80 g słoniny
40 g cebuli
40 g jabłek Graftszynek
30 g cukru
1 g ziela angielskiego mielonego
sól, pieprz
- Kluski śląskie
1 kg ziemniaków
około 300 g mąki ziemniaczanej
tyżeczka soli

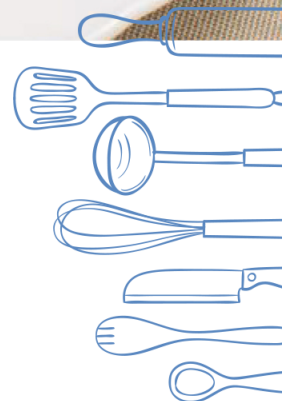
Przygotowanie

Plaster wołowiny rozbijamy tłuczkiem, solimy, pieprzymy i smarujemy musztardą. Nakładamy farsz z cebuli, ogórka i słoniny, po czym całość zwijamy w rulon i smażymy.

Poszatkowaną kapustę gotujemy. Po odcedzeniu dodajemy pokrojoną cebulę, jabłko i słoninę, a następnie doprawiamy cukrem, solą, pieprzem i zielem angielskim.

Do przygotowania klusek śląskich w osolonej wodzie gotujemy ziemniaki. Odcedzamy i przegniatamy przez praskę. Masę dzielimy na cztery części, jedną z nich wyjmujemy, a w jej miejsce wsypujemy mąkę ziemniaczaną. Wyrabiamy do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Formujemy kluski, które gotujemy we wrzącej wodzie przez około 5 minut od wypłynięcia.

Roladę podajemy z modrą kapustą na ciepło i kluskami.



czas przygotowania: 20 minut | liczba porcji: 1

Antek Żłinice




Szlak kulinarny
Opolski Bifj

