

Govei rolat



Sastojci

Potrebno je:

- 4 velika odreska goveeg mesa
- 2 kisela krastavcica
- 100 g slanine
- sardele
- 100 g masti
- miroija
- senf
- so
- biber

Priprema

Izlupati odreske zatim malo posoliti, pobiberiti i premazati senfom i iseckanom miroijom. Krastavcice i suhu slaninu isecenu na tanke režnjeve, pripremimo file od sardela i sve to stavimo na meso i uvijemo u rolnu. Rolnu pržimo u masti sa svih strana, prelijemo vodom i dinstamo dok ne postane meka. Mogu se na isti način rolovati i debraciner i kuvana jaja.