



Sposób przygotowania

Na patelni rozgrzać olej. Usmażyć na nim rostbef tak, aby mięso było delikatnie różowe w środku.

Posolić je i oprószyć pieprzem. Odłożyć na 10 minut. W tym czasie zetrzeć na grubej tarce ser.

Mięso pokroić w plasterki. Zawinąć w nie ser i rukolę. Nadziać na patyczki.

Roladki z pieczonej wołowiny z serem i rukolą



Składniki

- 200 g rostbefu wołowego,
- pół opakowania rukoli,
- 80 g sera żółtego Szafir lub Bursztyn,
- sól,
- pieprz,
- olej