

(odc.49) rolada z polędwicy wołowej

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.49)

trudność: **trudne**

Składniki

polędwica wołowa
prosciutto (jakieś 20 plastrów)
½ główki czosnku
czerwona cebula
kilka gałązek rozmarynu

Przygotowanie

Kiedy zamierzacie piec albo smażyć wołowinę, dobrze jest wyjąć ją z lodówki najpóźniej 10 - 15 minut wcześniej. Duży kawałek pergaminu (taki, żeby można było zawinąć w niego polędwicę) skropić oliwą, rozetrzeć ją. Prosciutto ułożyć na papierze – plaster jeden przy drugim, ściśle przylegający. Mięso posolić i popieprzyć ze wszystkich stron, rolując je. Gotową duxelle (garść grzybów zostawić na patelni) przełożyć na prosciutto i rozprowadzić w jednej płaszczyźnie. Na grzybach ułożyć mięso. Zwiąć jak roladę, powoli odklejając papier. Gotową roladę można związać sznurkiem. Wystarczy w trzech miejscach. Pozostałe grzyby zdjąć z patelni. Na patelnię wlać odrobinę oliwy z oliwek. Przełożyć na nią mięso. Grzyby ułożyć wokół mięsa. Pół główki czosnku – w łupinie, przekroić na ćwiartki. To samo zrobić z czerwoną cebulą. Przełożyć na patelnię koło mięsa. Dodać rozmaryn. Kiedy zioła szernieją wyrzucić je do kosza. Całość można szczelnie przykryć kawałkiem pergaminu. Pergamin zmoczyć wodą – stanie się bardziej elastyczny, wycisnąć i natłuścić oliwą. Przykryć nim mięso. Ponieważ to solidny kawałek, włożyć go do nagrzanego piekarnika i piec jakieś 30 – 35 minut. Po tym czasie wyjąć mięso. Zdjąć papier. Dodać odrobinę czerwonego wina, pomoże przy robieniu sosu. Z powrotem włożyć patelnię do piekarnika, na maksymalnie piętnaście minut. Kiedy wołowina będzie gotowa. Wyjąć patelnię z piekarnika. Usunąć rozmaryn. Przełożyć wołowinę na talerz, pozwolić jej odpocząć jakieś 5 minut. Obciąć sznurki. Roladę kroić na stole w trakcie posiłku. Wziąć tłuczek i utłuc pozostałe na patelni upieczone składniki dodając kroplę wina i wody. Podgotować na wolnym ogniu. Przetrzeć przez sitko. Wspaniały sos gotowy. Podawać z warzywami z pieca.

© Jamie Oliver