

Μοσχαρίσια ρολά με τυρί και λευκό κρασί!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Σήμερα το μενού έχει ένα απολαυστικότατο πιάτο με ωραίες και νόστιμες γεύσεις! Κρέας, τυρί και λίγο κρασί μπερδεύονται και τρώμε ένα υπέροχο γεύμα!

Υλικά

- 1) 4 λεπτές μπιριζόλες κόντρα φιλέτο
- 2) ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 3) ¼ κουταλάκι του γλυκού μαύρο πιπέρι
- 4) 4 κουταλιές μουστάρδα
- 5) 12 κομμάτια τουρσί (τα κόβουμε στη μέση)
- 6) Μισό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 7) 8 φέτες τυριού provolone
- 8) 1 κουταλάκι του γλυκού σκόνη σκόρδου

- 9) 3 ποτήρια λευκό κρασί
- 10) 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
- 11) 4 κουταλιές φυτικό λάδι για το τηγάνισμα

Βήματα

- 1) Παίρνουμε τις μπριζόλες και μία- μία τις πασπαλίζουμε με αλάτι, πιπέρι, απλώνουμε μία κουταλιά μουστάρδα σε κάθε μπριζόλα.
- 2) Τοποθετούμε το τουρσί επάνω στην μπριζόλα.
- 3) Προσθέτουμε το κρεμμύδι.
- 4) Καλύπτουμε την μπριζόλα με 2 κομμάτια τυρί.
- 5) Φτιάχνουμε την κάθε μπριζόλα ρολάκια και την ασφαλίζουμε με αρκετές οδοντογλυφίδες.
- 6) Ζεσταίνουμε το τηγάνι με το λάδι περίπου 1 λεπτό και το έχουμε σε μέτρια αναμμένη φωτιά.
- 7) Πασπαλίζουμε τα ρολάκια με σκόνη σκόρδου και τα αφήνουμε στο τηγάνι για 4-5 λεπτά.
- 8) Όταν τα ρολάκια ροδίσουν προσθέτουμε το κρασί και το σκόρδο.
- 9) Τα αφήνουμε μέχρι το κρέας να γίνει πολύ μαλακό και το σερβίρουμε ζεστό.

Καλή όρεξη!

Πηγή: joytv.gr