



Roladki z mięsa wieprzowego

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Umyte mięso osuszyć, pokroić na porcje, zbić tłuczkiem, natrzeć zmiążdżonym czosnkiem, solą i pieprzem. Posmarować musztardą, posypać posiekaną natką pietruszki i cebulą.

Ogórki, pomidory i boczek pokroić w kostkę, ułożyć na mięsie.

Zwijać w roladki. Zawiązać sznurkiem lub spiąć wykałaczkami.

Krok 4

Ułożyć w naczyniu do pieczenia, oprószyć papryką. Na wierzchu położyć kilka wiórek masła, skropić olejem. Włożyć do nagrzanego do 180°C piekarnika i upiec na rumiano.

Krok 5

Przełożyć do garnka, podlać wodą lub bulionem, dusić do miękkości.

Wskazówki

Przed podaniem z mięsa usunąć sznurek.

Składniki:

- 1 kg kotletów schabowych
- 20 dag boczku parzonego
- 3 ogórki kiszone
- 3 suszone pomidory
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 1 cebula
- 2 łyżki musztardy chrzanowej
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka masła łąciate
- 3 łyżki oleju
- Papryka mielona
- Sól i pieprz do smaku