

## Roladki wieprzowe w sosie



### KATARZYŃKA455



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>szynka wieprzowa</b>	70 dag
<b>pieczarki</b>	12 szt
<b>papryka czerwona</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>mąka</b>	
<b>olej</b>	
<b>przyprawy</b>	do mięsa

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w plastry i rozbijamy. Oprószamy przyprawą do mięsa i pieprzem. Pieczarki obieramy i dowolnie kroimy. Paprykę oczyszczamy i kroimy w słupki (można użyć różnokolorowej) rozkładamy na plastrach mięsa i ciasno zwijamy w roladki i obtaczamy w mące. Obsmażamy najpierw zawinięciem do dołu. Zalewamy bulionem albo wodą i dusimy. Cebulę drobno kroimy i lekko rumienimy na oleju dodajemy pieczarki i razem podsmażamy. Dodajemy do roladek. Powstały sos doprawiamy do smaku.