

## Mięsne ruloniki z sosem majonezowo-pomidorowym



### FOTOVIDEREK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso wieprzowe</b>	300 g
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>majonez</b>	2 łyżki
<b>koncentrat pomidorowy</b>	1 łyżka
<b>olej do smażenia</b>	
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 1. Mięso mielimy, dodajemy do niego jajo, bułkę tartą, pokrojoną w drobną kostkę cebulę, sól, pieprz, paprykę ostrą Prymat i wszystko razem mieszamy na jednolitą masę.
- KROK 2 2. Formujemy ruloniki grubości palca.
- KROK 3 3. Obtaczamy każdy rulonik w mące i smażymy na oleju po 3-4 minuty z obydwu stron.

KROK 4

4. Majonez mieszamy z koncentratem pomidorowym i maczamy w nim usmażone ruloniki.

Smacznego !!!