

## rolada miesna

**DUSIA\_TCV**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	pół kilo
<b>musztarda</b>	
<b>marchewka1</b>	1
<b>jajko</b>	2
<b>papryka</b>	1
<b>ogurki kiszone</b>	2
<b>Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat</b>	
<b>sól, pieprz do smaku</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone robimy jak do klopsów smażonych dodajemy jajko cebule przyprawę do mielonego i bułkę tartą aby mięso było ściśle robimy płaski placek na środek rozsmarowujemy musztardę jak kto lubi potem ogórek paprykę i marchewkę (ugotowaną) kładziemy na środek jajka ugotowane kroimy w ćwiarteczki zawijamy w rulon posypujemy bułką tartą i wkładamy na małą blaszkę wcześniej posmarowaną olejem albo oliwą z oliwek i pieczemy 20min w 180 w piekarniku do tego świeże ziemniaczki z koperkiem i kawałek rolady każdemu będzie smakował Życzę smacznego!!