

## Roladki wieprzowe z omletem - Krok po kroku



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>połowiczki wieprzowe</b>	2x 250 g
<b>jajka</b>	4 szt.
<b>cebula</b>	1 szt. (duża)
<b>papryka słodka mielona</b>	1 łyżeczka
<b>ziele angielskie mielone</b>	0,5 łyżeczki
<b>musztarda delikatesowa</b>	2 łyżki
<b>sól ziołowa</b>	do smaku
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula dymka</b>	1 pęczek
<b>pietruszka</b>	1 pęczek (mały)
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>olej rzepakowy</b>	1 łyżka
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	do smaku
<b>chili pieprz cayenne</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.

- KROK 2 Jajka rozkłócić i wymieszać z posiekaną pietruszką i dymką. Na maśle z olejem podsmażyć posiekany czosnek i pokrojoną w kostkę cebulę. Podzielić na dwie części i jedną z nich zalać połową jajek. Doprawić do smaku. Przykryć i smażyć na małym ogniu. Tak samo postąpić z resztą cebuli i jajek. Odstawić do ostygnięcia. Połowiczki przekroić wzdłuż na pół, nie przecinając ich do końca. Rozłożyć i rozbić tłuczkiem na grubość ok. 0,5 cm. Następnie natrzeć musztardą, ziele angielskim, papryką słodką oraz solą i pieprzem czarnym.
- KROK 3 Każdy kawałek zawinąć w omlet.
- KROK 4 Każdy kawałek szczelnie owinąć folią aluminiową.
- KROK 5 Mięso piec 30 min w temp. 170°C. Można podawać na ciepło lub zimno z ulubioną sałatką lub ziemniaczanymi kluskami.