

Roladki z białej kiełbasy



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Roladki z farszem

kiełbasa biała 600 g

jajko

bułka tarta 3/4 szkl

majeranek Prymat 1 łyżka

ser żółty 150 g

pieczarki 200 g

por (biała część)

masło 1 łyżka

Sól ziołowa- MŁYNEK

pieprz

bułka tarta 1/2 szkl (do obtoczenia)

olej do smażenia

Sos

cebula 1 duża

masło 1 łyżka

mąka 1 łyżka

bulion wołowy 600 ml

liść laurowy

ziele angielskie całe 5-6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę obieramy i razem z jajkiem ,majerankiem i bułką tartą wyrabiamy na jednolitą masę. Dzielimy na 4 porcje i rozwałkowujemy.

Ser ścieramy na dużych oczkach.

Pieczarki czyścimy ,również ścieramy na tarce o dużych oczkach. Razem z posiekanym porem podsmażamy na maśle. Do smaku doprawiamy solą ziołową i pieprzem.

Na każdą porcję rozwałkowanej masy wysypujemy ser ,następnie farsz z pieczarek.

Roladki zawijamy ,obtaczamy w bułce tartej ,obsmażamy z każdej strony na rozgrzanym oleju.

W rondelku szklimy cebulę na maśle ,oprószamy mąką (chwilę podsmażamy) i zalewamy gorącym bulionem. Dodajemy liść laurowy i ziele angielskie. Wkładamy roladki do sosu i dusimy na wolnym ogniu 20 min.