

Roladki z kabanosami i jajkiem



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

kotlety schabowe	2 szt
Kabanosy wieprzowe Madej Wróbel	1 szt
jajko ugotowane na twardo	2 szt
musztarda	2 łyżeczki
sól do smaku	
pieprz	do smaku
olej do smażenia	

Sos

Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
cebula	0,5 szt
olej	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
czosnek	1 ząbek
śmietana	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz	do smaku
sos sojowy	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte mięso osuszyć papierowym ręcznikiem, zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty. Oprószyć solą i pieprzem, posmarować musztardą.
- KROK 2 Następnie posypać posiekanym, ugotowanym jajkiem, oprószyć solą i pieprzem.
- KROK 3 Ułożyć po kawałku kabanosa.
- KROK 4 Mięso zwinąć w roladki, zawiązać nicią kuchenną.
- Zrumienić ze wszystkich stron na patelni z rozgrzanym olejem.
- KROK 5 Rumiane roladki przełożyć do garnka, wlać szklankę wody, dodać liść laurowy, szczyptę soli, pieprzu i sosu sojowego. Przykryć i dusić do miękkości, około 30 minut.

Sos

Na rozgrzanym oleju zeszklić posiekaną cebulę i czosnek.

Mąkę i mieloną paprykę wymieszać ze śmietaną i odrobiną wody.

Roladki wyjąć z wywaru, usunąć nici. Wywar połączyć z mąką i cebulą, mieszając zagotować.

Przyprawić do smaku solą, pieprzem o sosem sojowym, przecedzić przez sito.