

Roladki z łopatki



JOLAJKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	1 kg
grzyby suszone	10 szt
sól i pieprz	do smaku
cebula	2 szt
mąka	2-3 łyżki
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso natrzeć solą i pieprzem dzień wcześniej(ewentualnie można natrzeć ulubioną przyprawą) i odstawić do lodówki, a grzyby namoczyć pokroić na plastry, rozbić mięso, grzyby namoczone dzień wcześniej pokroić w cienkie paseczki i rozłożyć na płatach mięsa, zwinąć roladki, spiąć wykałaczkami albo okręcić nicią , każdą roladkę obtoczyć mąką i obsmażyć na gorącym tłuszczu, dodać cebulę pokrojoną w piórka, zalać wywarem z grzybów, dopełnić wodą i dusić do miękkości. Podawać z surówką i ziemniakami.