

Roladki z mięsa mielonego z kapustą kiszoną i pieczarkami



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Farsz

kapusta kiszona	250 g
pieczarki	250 g
cebula czerwona	
masło	1 łyżeczka
liść laurowy	
przyprawa do zup i potraw w płynie	
pieprz	

Mielone

łopatka wieprzowa	500 g (mielona)
jajko	
bułka tarta	
cebula	
ząbki czosnku	2
mąka	
sól i pieprz	

Sos

cebula	
bulion wołowy	700 ml
masło	1 łyżeczka

ziele angielskie całe	kilka
mąka	1 łyżka
papryka słodka mielona	
sól i pieprz	
Dodatkowo	
szczypiorek	pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę siekamy ,zalewamy wodą ,dodajemy liść laurowy i dusimy do miękkości (nadmiar płynu redukujemy).

Pieczarki i cebulę kroimy w kostkę ,podsmażamy na maśle. Pod koniec smażenia dodajemy kapustę i smażymy jeszcze 5 min. Do smaku doprawiamy przyprawą do zup w płynie i pieprzem.

Mięso dokładnie mieszamy z jajkiem ,przeciśniętym przez praskę czosnkiem, posiekaną cebulą i bułką tartą (masa ma być zwarta). Do smaku doprawiamy solą i pieprzem. Tak przygotowaną masę dzielimy na 4 części rozwałkowujemy ,między folią spożywczą ,mniej więcej na grubość 5 mm.

Na wierzch rozwałkowanej masy rozsmarowujemy farsz ,zawijamy roladki i oprószamy mąką. Smażymy na rozgrzanym oleju na rumiano z każdej strony.

Cebule siekamy i na niewielkiej ilości masła szklimy ją i oprószamy mąką. Zalewamy ciepłym bulionem ,zagotowujemy razem z ziele angielskim (później je wyławiamy). Sos miksujemy ,do smaku doprawiamy solą ,pieprzem i mieloną papryką ,wkładamy do niego roladki i dusimy na wolnym ogniu 20-25 min. Przed podaniem roladki polewamy sosem i posypujemy posiekanym szczypiorkiem.