

Roladki z mięsa mielonego z serem , szynką i jabłkiem



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	500 g
jajko	1 szt
cebula	1 szt
czosnek	1 ząbek
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
jabłko	1 szt
sól	1 łyżeczka
olej do smażenia	100 ml
wędlina	4 szt
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
ser żółty	4 (plastry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA :

Mięso mielone wyrabiamy z jajkiem i posiekaną drobno cebulą , czosnkiem.

Dodajemy sól , pieprz oraz bułkę tartą.

Wyrabiamy jednolitą masę

(jeśli mięso nie będzie się kleić możemy zwiększyć ilość bułki tartej).

Mięso dzielimy na 4 części , każdą kładziemy na folii spożywczej i formujemy prostokąt.

Na każdy nakładamy plasterek wędliny , plasterk sera i kawałek obranego wcześniej jabłka.

Pomagając sobie folią delikatnie zwijamy roladki i tak zapakowane (jak cukierki) zostawiamy na ok. 10 minut.

Na patelni rozgrzewamy olej.

Obsmażamy roladki z każdej strony i na wolnym ogniu smażyjemy ok. 10 minut obracając od czasu do czasu , by nie dopuścić do przypalenia.

Podajemy gorące np. z opiekаныmi ziemniaczkami i surówką.