

Roladki z ogórkiem i boczkiem



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---|---------------|
| schab | 10 szt |
| boczek wędzony | 10 plastrów |
| ogórki konserwowe | 3 średnie szt |
| ząbki czosnku | 3 szt |
| sól i pieprz | do smaku |
| Papryka słodka mielona Prymat | do smaku |
| Zioła prowansalskie suszone Prymat | łyżeczka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki pokroić wzdłuż na 4 paski. Schab posypać solą, pieprzem, natrzeć przeciśniętym przez praskę czosnkiem. W środek włożyć ogórka konserwowego i zwinąć roladkę. Gotową roladkę zawinąć w boczek i , spiąć wykałaczką. Posypać papryką, ziołami prowansalskimi i podpiekać na patelni aż się lekko zrumienią. Roladki przełożyć do naczynia żaroodpornego i zapiekać 30 minut w temperaturze 180 C.