

## Rolady z pieczarkami w sosie musztardowym



**ALEKSANDRA/OLCIA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>szynka wieprzowa</b>	2 plastry każdy po 150 gram
<b>pieczarki</b>	150 gram
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>musztarda</b>	3 łyżeczki
<b>papryka ostra mielona</b>	do smaku
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>pieprz kolorowy ziarnisty</b>	do smaku
<b>liść laurowy</b>	
<b>ziele angielskie</b>	
<b>kostka rosółowa</b>	lub 2 szklanki bulionu
<b>mąka pszenna</b>	20 gram

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso umyć i lekko rozbić, doprawić z każdej strony pieprzem i ostrą papryką. Cebule pokroić w piórka a oczyszczone pieczarki zetrzeć na tarce w plasterki
- KROK 2 Mięso posmarować musztardą, nałożyć cebulę i pieczarki
- KROK 3 ciasno zwinąć i obwiązać nitką aby się nie rozpadły. masło rozgrzać na patelni
- KROK 4 obsmażyć roladki z każdej strony. można dodać (jeżeli nam zostaną) resztę pieczarek i cebulę na patelnię
- KROK 5 Dolać 2 szklanki wody i kostkę rosółową, oraz liście laurowe i ziele angielskie. Dusić pod przykryciem około 40 minut

KROK 6 Roladki wyjąć z sosu i odwinąć z nich nici.do sosu dodać 2 łyżeczki musztardy i ew.doprawić do smaku

KROK 7 Mąkę rozmieszać w niewielkiej ilości wody i zagęścić sos.  
Roladki można z powrotem dodać do sosu aby były ciepłe.