

## Roladki z warzywami



**JOLANTA41**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>boczek wędzony</b>	10 plasterków
<b>marchewka</b>	3 szt
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>musztarda</b>	2 łyżki
<b>olej do smażenia</b>	3 łyżki
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>cukinia</b>	1 szt
<b>bulion warzywny</b>	3/4 szklanki
<b>filet z indyka</b>	5 plasterów

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie i marchewkę po umyciu i obraniu, kroimy wzdłuż na paski /ok.3 mm grubości/.Podsmażamy je na łyżce masła,a następnie podlewamy połową bulionu i dusimy na małym ogniu przez 5 minut. Plastry mięsa lekko rozbijamy, oprószamy solą i pieprzem, smarujemy musztardą.Układamy na nich po 2 plasterki boczku oraz warzywa i posiekana natkę.Mięso rolujemy tak , by warzywa wystawały po jednej i drugiej stronie roladki. Spinamy wykałaczką lub szpilką do zrazów.Obsmażamy na oleju zmieszonym z resztą masła, podlewamy pozostałym bulionem /ewentualnie dodajemy trochę wody/ i dusimy pod przykryciem przez ok. 20 minut. Podajemy z młodymi ziemniakami i zieloną sałatą.