

mięsne roladki



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pieczarki	50 dag
cebula	1
czosnek	1-2 ząbki
oliwa	3 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
sól i pieprz do smaku	
sznycle wieprzowe	8
wędzony boczek	kilka plasterków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki pokroić w kosteczkę. Na 1 łyżce oliwy podsmażyć cebulę i czosnek dodać pieczarki i bułkę tartą. Smażyć ok. 5 minut. Doprawić do smaku. sznycle rozbić na każdym z nich położyć boczek i porcję pieczarek posypać bazylią. Zwinąć i usmażyć.