Roladki cielęce z pieczarkami

DAGMARA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sznyclówka cielęca	60 dag
szynka wędzona	5 dag
pieczarki	5 pieczarki
cebula	1 szt
jajko	1 szt
masło	1 łyżka
olej	3 łyżki
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Natka pietruszki suszona Prymat	2 łyżki
żółty ser starty	2 łyżki
kajzerka	1 czerstwa
rosół warzywny	0,5 (z kostki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, pokroić na 6 plastrów, zbić ja tłuczkiem i posypać solą oraz pieprzem czarnym mielonym Prymat. Szynkę pokroić w drobną kostkę. Pieczarki i cebulę obrać, umyć i posiekać. Bułkę namoczyć w wodzie i odcisnąć. Na patelni rozgrzać masło i zrumienić cebulę razem z pieczarkami. Do miski wbić jajko, dodać odciśniętą bułkę, pieczarki z cebulą, szynkę oraz natkę pietruszki Prymat. Dokładnie wymieszać, doprawić solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat. Przygotowaną masę rozsmarować na porcjach mięsa, zwinąć każdy plaster i spiąć wykałaczką. Roladki zrumienić na oleju, przełożyć do rondla, podlać bulionem i dusić na wolnym ogniu 45 minut. Podawać z ryżem ugotowanym na sypki i pikantną surówką.