

Rolady z karczku na kapuście pekińskiej :)



MATEUSZ20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karczek	1 kg
kapsuta kiszona	60 dag
mięso mielone	40 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku
borowiki	40 dag
boczek wędzony	30 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karczek,oczyćścić umyć, pokroić w plastry następnie rozbić.Z gotowanej kiszzonej kapusty kiszzonej i mięsa mielonego oraz borowików.Nadzienie doprawić solą,pieprzem, rozłożyć farsz na plastry boczku, zawinąć w rulon spiąć roladki i zawinąć w kapustę pekińską Całość piec w piekarniku około 40 minut.