

## rolady wieprzowe



**EWELINA/BUNIA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                               |              |
|---------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>mięso wieprzowe bez kości</b>                              | 6-7 plastrów |
| <b>ogórek konserwowy</b>                                      | 1-2 sztuki   |
| <b>cebula</b>                                                 | 1-2 sztuki   |
| <b>boczek wędzony</b>                                         | 10 dkg       |
| <b>sól, Przyprawa uniwersalna kucharek-, nitka, margaryna</b> |              |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso rozbić jak na kotlety po wegetować z jednej strony (ta storna co leży górą na blacie kuchennym), cebulkę pokroić w kostkę, boczek pokroić w paseczki, ogórek też w paseczki, na każdym rozbitym kawałku mięsa położyć jeden pasek boczku, jeden pasek ogórka i małą garstkę cebuli, zwinąć w roladę i związać nitką lub wykałaczką, posolić na wierzchu. Smażyć na małym ogniu około 1 - 1,5 podlewając przegotowaną wodą, następnie przysmażyć na większym ogniu...podawać z ziemniakami i surówką...