Rolada z grzybami

CAROLINE1983

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Chude mięso wieprzowe w jednym kawałku	1 kg
majonez	
sól, pieprz	
olej	
grzyby	30-40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso rozciąć w tzw. księgę. Rozbić lekko tłuczkiem, natrzec sola, pieprzem i ziołami, posmarowac z jednej strony majonezem. Na to wyłożyć w miarę równą warstwę grzybów, zwinac w rolade, dobrze obwiazac biała nicia. Do naczynia żaroodpornego lub brytwanki wlać nieco oleju, włożyć mieso. Piec w temp 160-170 stopni do momentu aż mięso bedzie miękkie (ok. 1,5h). W miedzyczasie co jakiś czas polewać rolade sosem który wytworzył sie podczas pieczenia. Przed podaniem usunać nitkę.