

Rolada wieprzowa z warzywami



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wieprzowa	1 szt
kapusta pekińska	3 liście
pieczarki	10 dag
kiełbasa szynkowa	3-4 plasterki
olej	1 łyżka
cebula czerwona	1/2 szt
boczek wędzony	5 dag
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżka
Musztarda francuska Prymat	2 łyżeczki
por mały	1 szt
czosnek	2 ząbki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
sos sojowy	do smaku
dynia	1 słupek
papryka czerwona	2 słupki
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Liście kapusty włożyć na 1 minutę do wrzącej wody, opłukać zimną wodą, usunąć grube nerwy. Na rozgrzanym oleju podsmażyć pokrojony w kostkę boczec, cebulę i starte na tarce o dużych oczkach pieczarki. Doprawić do smaku solą pieprzem i sosem sojowym.
- KROK 2 Umyte mięso osuszyć, naciąć wzdłuż tak aby powstał płat mięsa. Zbić tłuczkiem przez folię oprószyć solą i pieprzem. Posmarować musztardą, wyłożyć zimny farsz z pieczarek. Na plasterkach kiełbasy ułożyć por, paprykę, dynię, posmarować musztardą francuską, zwinąć w rulonik, ułożyć na farszu
- KROK 3 Mięso z warzywami zwinąć w rulon, natrzeć zmiążdżonym czosnkiem i mieloną papryką.
- KROK 4 Zawinąć w liście kapusty, związać kuchenną nitką. W parowarze lub w garnku zagotować wodę, włożyć wkładkę do gotowania na parze, ułożyć mięso i gotować pod przykryciem na wolnym ogniu około 40-45 minut
- KROK 5 Przed podaniem z mięsa usunąć nici, pokroić.