

pieprzowa rolada



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wieprzowina	1 kg
masło	2 łyżki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	4 łyżki
Musztarda francuska Prymat	4 łyżki
sól	do smaku
olej	150 ml.
Czosnek suszony Prymat	3 łyżki
boczek wędzony	250 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso rozbić na płat. Na mięso wyłożyć pokrojony boczek i posyp czosnkiem W środek nałóż masło. Posmaruj musztardą i posyp solą do smaku. Mięso zwinąć w roladę, posyp pieprzem. Do naczynia żaroodpornego wlej olej, na nim położyć roladę i piec do miękkości.