

Roladki z karkówki z nadzieniem z sera i pieczarek



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	2 szt
jajko	1 szr
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cebula	1/4 szt
papryka	1/4 szt
Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	
tłuszcz do smażenia	
ser biały	200 (chudy)
karkówka	3 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę rozbić trochę młotkiem.. tak by powstały prostokąty,
Przygotować nadzienie. Cebulę przysmażyć na odrobinie tłuszczu razem z pieczarkami i papryką,
dodać do sera, dodać jajko i przyprawy, wymieszać.. Nadziać plastry karkówki i spiąć
wykałaczkami.
Posypać przyprawą do mięs i odstawić na ok 1 godzinę.
Smażyć na wolnym ogniu z każdej strony obracając .. Podać z pomidorem , cebulką i sosem
greckim Tzatziki.