

Roladki w winie



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	200 g
sznycle wieprzowe	6 szt
serek ziołowy	6 łyżek
olej	2 łyżki
sok pomidorowy	200 ml
zasmażka błyskawiczna jasna	2 łyżki
pieprz	
sól	
wino białe wytrawne	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sznycle rozbić lekko tłuczkiem. Posypać przyprawami, posmarować serkiem. Zwinąć, spiąć wykałaczkami, podsmażyć. Dodać posiekaną cebulę, zeszklić. Wlać wino i sok pomidorowy, dusić roladki 15 minut. Zagęścić zasmażką, zagotować, doprawić.