

Rolada czosnkowo-paprykowa Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czosnek	1 duża główka
sól	do smaku
olej do smażenia	4 łyżki
białe,grube nici kuchenne-do obwiązania rolady	
boczek	1.5 chudy
Papryka ostra mielona Prymat	1 płaska łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek rozkroić tak, żeby powstał płaski płat (ja boczek przekroiłam na połowę i każdą część rozkroiłam na cienki płat i zrobiłam 2 mniejsze rolady), czosnek przecisnąć przez praskę. Boczek posolić, rozsmarować na nim czosnek, oprószyć równomiernie ostrą papryką i posypać słodką papryką. Zwinąć ciasno roladę i obwiązać nićmi. Posypać solą i ostrą papryką i obsmażyć na oleju ze wszystkich stron. Podlać wodą i dusić 60-80 minut w zależności od grubości rolady. Ostudzić i włożyć do lodówki, żeby stężała. Smacznego!