

Roladki wieprzowe



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cienkie sznycle wieprzowe	4 sztuki
szynka wędzona	4 plasterki
ananas	2 plastry
tarty chrzan	4 łyżeczki
śmietana	2 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki
mąka	1-2 łyżki
olej	3-4 łyżki
bulion	1/2 miękny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, lekko rozbić tłuczkiem. Na każdym sznycle ułożyć plaster szynki, słupki ananasa i łyżeczkę chrzanu. Zwinąć roladki, spiąć wykałaczkami, oprószyć solą i pieprzem, obtoczyć w mące. Obsmażyć roladki na oleju, wlać podgrzany bulion i dusić ok. 30 minut na wolnym ogniu. Wyjąć roladki, sos podprawić śmietaną i sokiem cytrynowym. Roladki podawać podane sosem, z ziemniakami puree.