

Roladki wieprzowe z jabłkami i serem



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka	4 plastry
jabłko	1/2 sztuki
ser żółty	10 dkg
oliwa	
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte mięso rozbić i oprószyć przyprawami.
- KROK 2 Jabłka i ser pokroić w kostkę i wymieszać. Rozłożyć na mięsie.
- KROK 3 Zwinąć roladki i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Piec aż mięso będzie miękkie i rumiane.
- KROK 4 Podawać z ziemniakami i surówką.