

## Rolada Cygańska

**EWELKA109**

CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| <b>schab bez kości</b>     | 80 dag   |
| <b>słonina</b>             | 5 dag    |
| <b>przecier pomidorowy</b> | 1 łyżka  |
| <b>olej</b>                | 1 łyżka  |
| <b>ketchup</b>             | 2 łyżki  |
| <b>sól</b>                 | do smaku |
| <b>pieprz</b>              | do smaku |
| <b>cebula</b>              | 2 sztuki |
| <b>papryka czerwona</b>    | 2 sztuki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab oczyścić i rozciąć na płat. Delikatnie ubić, posolić i oprószyć pieprzem. Papryki oczyścić i pokroić w paski. Cebulę i połowę cebuli pokroić w kostkę. Podsmażyć do zeszklenia, następnie dodać przecier i doprawić solą i pieprzem. Mieszanke odstawić do schłodzenia. Na płacie mięsa rozłożyć plastry słoniny i rozsmarować mieszankę pomidorową. Płat zwinąć w roladę i mocno związać sznurkiem. Jeżeli zostało trochę mieszanki, włożyć ją do brytfanny i na niej położyć pieczeń. Dobrze posmarować olejem i piec w 180 stopniach przez ok. 50 min. Podczas pieczenia obracać roladę. Ok 10 min. przed końcem pieczenia posmarować roladę keczupem i dopiec aby była miękka. Gotową roladę podawać pokrojoną w plastry.