Roladki cielęce z pieczarkami



ANNA217

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

piecarki	20 dag
cebula	1 szt
por	1
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku
cielęcina	60 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cielęcinę pokroić na cienkie sznycle, lekko rozbić i oprószyć solą i pieprzem. Pieczarkom odciąć ogonki, kapelusze posiekać, udusić na maśle, przyprawić do smaku. Uduszone pieczarki rozłożyć na mięsie, zawinąć w ruloniki, obwiązać nicią. Cebulę i pora pokroić i zeszklić na oleju. Roladki ułożyć w naczyniu żaroodpornym, obłożyć cebulą z porem i piec ok. 30 minut w piekarniku nagrzanym do 170 st C.