

Rolady domowe



EWA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rolady z szynki wieprzowej	4
małe cebulki	2
plasterków boczku wędzonego	8
łyżeczki musztardy sarepskiej	4
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

rolady rozbijamy. Smarujemy musztardą, sypimy pieprzem i solą. Cebulkę, ogórki i boczek kroimy w paseczki. Dzielimy na 4 porcje. Następnie układamy i zawijamy. Rolady obwijamy nicią. Kładziemy na roztopiony tłuszcz. Dusimy aż roladki będą miękkie. Ja jeszcze dodaje ogóreczek.

Smacznego.