

Roladki z wieprzowiny



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewka	2 sztuki
natka pietruszki	1/2 pęczka
ser żółty	20 dag
woda	1 szklanka
kostka rosołowa	1/2 sztuki
papryka czerwona	1 strąk
schab	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, osuszyć i pokroić na 6 plastrów. Każdy z nich rozbić przy użyciu tłuczka kuchennego, oprószyć solą i pieprzem. Ser żółty zetrzeć na jarzynówce. Marchewkę obrać, pokroić w drobną kosteczkę, paprykę umyć i również pokroić w kostkę. Natkę pietruszki posiekać. Wymieszać ze sobą ser, marchewkę, paprykę i natkę. Na każdy kotlet nakładać farsz, zawijać w roladkę, spiąć wykałaczką. Na patelni rozgrzać oliwę i podsmażyć na niej roladki wieprzowe. Następnie przełożyć je do naczynia żaroodpornego, podlać bulionem przygotowanym z połowy kostki rosołowej i wody. Roladki piec przez 1 godzinę w temp. 180 stopni.