

Roladki z baraniny



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

baranina	0,6- 1 kg
cebula	4 sztuki
ocet winny	2 łyżki
pomidory	6 sztuk
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać i pokroić na kotlety. Pomidory pokroić w plasterki, cebulę obrać i również pokroić w plasterki. Mięso natrzeć solą, pieprzem i octem winnym. Porcje mięsa rozbić delikatnie, kłaść na nie pomidora, cebulę i zawijać, spinać wykałaczką. Układać w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym masłem, posypać szczypiorkiem i delikatnie podlać wodą. Piec około 1- 1, 5 godz. W temp. 200 stopni.