




Roladki wieprzowe z grzybami leśnymi

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

karkówka - 4 plaster

podgrzybki - 25 dag

cebula - 1 szt.

sól - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku

mąka - 1 łyżka

czosnek granulowany - do smaku

olej do smażenia - trochę

liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby dokładnie umyć, oczyścić i osuszyć. Cebulkę pokroić w kostkę. Grzyby pokroić na mniejsze kawałki. Cebulkę z grzybkami podsmażyć na łyżce oleju, podlać niewielką ilością wody, dusić pod przykryciem do miękkości. Karkówkę umyć, osuszyć, rozbić. Natrzeć solą i pieprzem. Na każdym plastrze mięsa układać część farszu grzybowego. Zwinąć roladki. Spiąć wykałaczkami. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć roladki z każdej strony.

KROK 2: Zalać 1/2 litra wody. Dodać liście laurowe i ziele angielskie, dusić do miękkości.

KROK 3: Na koniec sos przyprawić solą, pieprzem i czosnkiem granulowanym. Mąkę wymieszać z 1/4 szklanki zimnej wody, wlać do sosu, zagotować.

KROK 4: Podawać z ziemniaczkami lub kluskami śląskimi i surówką.