




Roladki z warzywami i białą kielbasą

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

Składniki:

kotlety schabowe - 3 szt.
czosnek - 1 ząbek
kielbasa biała - 12-15 dag
papryka zielona - 0,5 szt.
papryka czerwona - 0,5 szt.

ogórek kiszony - 1 szt.
pieczarki marynowane - 4-5 szt.
sól, pieprz - - do smaku
olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białą kielbasę wyjąć z osłonki, rozgnieść widelcem. Paprykę bez nasion i kiszony ogórki pokroić w kostkę. Cebulę posiekać, a pieczarki pokroić w plasterki. Umyte mięso osuszyć papierowym ręcznikiem, zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty. Natrzeć zmiądzonym czosnkiem, oprószyć solą i pieprzem.

KROK 2: Następnie wyłożyć warstwę kielbasy, ułożyć paprykę, pieczarki, cebulę i ogórki.

KROK 3: Zwinąć roladki i zawiązać nitką kuchenną lub spiąć wykałaczkami.

KROK 4: Na rozgrzanym oleju zrumienić ze wszystkich stron. Usunąć nici, podlać odrobiną wody, dodać liść laurowy i dusić do miękkości (wywar z mięsa można zagęścić śmietaną wymieszaną z mąką i przygotować sos).