Rolada wieprzowa z kabanosem i warzywami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- mięso z szynki wieprzowej - 70 dag
- mięso mielone z karkówki - 30 dag
- czosnek - 3 ząbek
- bułka tarta - 1 łyżka
- marchew średnia - 1 szt.
- pietruszka średnia - 1 szt.
- por mały - 1 szt.
- kabanosy z drobiu - 2 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- przyprawa do mięsa - do smaku
- olej - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, Przeciąć tak aby powstał prostokątny płat mięsa.

KROK 2: Następnie zbić tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem, natrzeć przeciśniętym przez praskę 2 ząbkami czosnku. Zwinąć w roladę, zawinąć w folię i odłożyć w chłodne miejsce przynajmniej na 2 godziny.

KROK 3: Mielone mięso wymieszać z pozostałym zmiażdżonym czosnkiem, 1 łyżką bułki tartej, solą i pieprzem.

KROK 4: Warzywa obrać i zetrzeć w słupki, por pokroić.

KROK 5: Mięso wyjąć z lodówki, rozwinąć, posmarować mielonym mięsem.

KROK 6: Posypać warzywami. Wzdłuż dłuższej strony ułożyć kabanosy i ciasno zwinąć w rulon.

KROK 7: Zawiązać, nicią kuchenną, oprószyć przyprawą do mięsa.

KROK 8: Roladę posmarować olejem, włożyć do rękawa do pieczenia mięsa i wstawić do piekarnika.

KROK 9: Piec około 50 minut w temp 200 stopni. Po upływie pół godziny rozciąć rękaw, mięso polać powstałym sosem.

KROK 10: Roladę podawać pokrojoną w plastry z ziemniakami i surówką