Roladki wieprzowe z ogórkami i porem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- mięso z szynki wieprzowej - 30 dag
- ogórek kiszony - 1 szt.
- por - 1 szt.
- pomidory suszone z oleju - 2 szt.
- musztarda - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- liść laurowy - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- bulion - 2 szklanka
- sos sojowy - do smaku
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć pokroić w poprzek włókien na 3 kawałki. Rozbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty. Oprószyć odrobiną soli i pieprzu, posmarować musztardą. Na mięso ułożyć po kawałku pora, ogórka kiszonego i pomidora suszonego. Zwinąć w roladkę, spiąć wykałaczkami lub zawiązać nitką kuchenną.

KROK 2: Zrumienić ze wszystkich stron na oleju.

KROK 3: Przełożyć do garnka, podlać bulionem, dodać liść laurowy, czosnek, sos sojowy, szczyptę pieprzu i gotować pod przykryciem na wolnym ogniu do miękkości.

KROK 4: Podawać z sosem, ziemniakami i surówką.