Roladki wieprzowe z porą i kabanosem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kotlety schabowe - 2 szt.
- czosnek - 1/2 ząbek
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- por mały - 1 szt.
- kabanos - 2 szt.
- oliwa - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Kotlet schabowy z porą i kabanosem to bardzo smaczne połączenie o wyrazistym smaku. Smacznego, polecam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Por pokroić na 10 cm kawałki, blanszować przez 2-3 minuty w osolonej wodzie, osączyć, ostudzić.

KROK 2: Mięso umyć, osuszyć, zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty. Oprószyć solą i pieprzem, natrzeć przeciśniętym przez praskę czosnkiem.

KROK 3: Ułożyć por podzielony na liście i kabanos.

KROK 4: Zwinąć w roladkę. Zawinąć nitką kuchenną Ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Skropić oliwą, wlać kilka łyżek wody i włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika.

KROK 5: Piec około 35-40 minut, podczas pieczenia 2-3 razy oblać powstałym sosem. Przed podaniem z roladek usunąć nici.