Roladki wieprzowe z suszonymi owocami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 2 porcje

Składniki:

- mięso wieprzowe bez kości - 30 dag
- morele suszone BIO - 5 szt.
- śliwki suszone kalifornijskie BIO - 8 szt.
- gałka muszkatołowa mielona - 1/4 łyżeczka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- kostka rosołowa - 1 kostka
- olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Roladki z suszonymi owocami podawać na ciepło

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte mięso osuszyć, przekroić na 2 kawałki, zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty. Natrzeć solą, pieprzem i mieloną gałką muszkatołową. Zawinąć w folię i odłożyć w chłodne miejsce na pół godziny.

KROK 2: Następnie na płaty mięsa ułożyć suszone owoce.

KROK 3: Ciasno zwinąć w rulony.

KROK 4: Spiąć wykałaczkami i zrumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju. Rumiane roladki przełożyć do rondla, wlać 1 szklankę gorącej wody z rozpuszczoną kostką bulionową. Gotować pod przykryciem na wolnym ogniu około 15- 20 minut. Przed podaniem z mięsa usunąć wykałaczki.

KROK 5: Roladki z suszonymi owocami podawać z ziemniakami i surówką.