Roladki wieprzowe ze szpinakiem i papryką

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

110 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- mięso wieprzowe z szynki - 1/2 kg
- papryka czerwona - 1 szt.
- szpinak mrożony - 10 dag
- czosnek - 2 ząbek
- cebula mała - 1 szt.
- musztarda sarepska - 2 łyżka
- masło - 1 łyżka
- liść laurowy - 1 szt.
- angielskie ziele - 4-5 szt.
- sos sojowy - 1 łyżka
- śmietana - 1 łyżka
- papryka mielona - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- olej - 3-4 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, przekroić na 2 kawałki, zbić tłuczkiem przez folię spożywczą. Natrzeć zmiażdżonym 1 ząbkiem czosnku, oprószyć solą i pieprzem, odłożyć w chłodne miejsce na 1 godzinę. Na rozgrzanym maśle zeszklić posiekaną cebulę, włożyć rozmrożony szpinak, odparować. Doprawić do smaku czosnkiem, solą i pieprzem. Paprykę oczyścić z nasion, włożyć do wrzącej wody na 2-3 minuty, wyjąć, ostudzić w zimnej wodzie. Mięso wyjąć z lodówki, posmarować musztardą, zimnym szpinakiem.

KROK 2: Ułożyć paprykę, przykryć resztą szpinaku, zwinąć w roladki.

KROK 3: Zawiązać nitką kuchenną, zrumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju. Do rondla wlać około 1 szklanki wody, dodać liść laurowy, angielskie ziele, sos sojowy, przyprawę kucharek, zagotować. Włożyć rumiane roladki, dusić pod przykryciem około 30-40 minut. Miękkie wyjąć z wywaru, usunąć nici, pokroić. Do wywaru z mięsa wlać śmietanę wymieszaną

z mąką i papryką, zagotować.

KROK 4: Pokrojone roladki podawać z ziemniakami, sosem i surówką.