Roladki z czosnkiem niedźwiedzim

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min

1 porcja

Składniki:

- kotlety schabowe - 1,5 kg
- czosnek niedźwiedzi świeży siekany - 4 łyżka
- cebula - 2 szt.
- musztarda miodowa - 4 łyżka
- boczek wędzony - 10-15 dag
- ogórki kiszone - 3 szt.
- sól i pieprz - - do smaku
- olej do smażenia - - trochę
- Sos: -
- liście laurowe - 2 szt.
- ziele angielskie mielone - 1/4 łyżeczka
- śmietana - 2-3 łyżka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- papryka słodka mielona - 1 łyżeczka
- woda - 1-1,5 szklanka
- sól i pieprz - - do smaku
- sos sojowy - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, pokroić na porcje, rozbić tłuczkiem na cienkie płaty. Oprószyć solą i pieprzem, posmarować musztardą posypać posiekanym czosnkiem niedźwiedzim.

KROK 2: Następnie posypać posiekaną cebulą, ułożyć pokrojone w słupki ogórki i boczek. Zwinąć w roladki, zawiązać nitką kuchenną.

KROK 3: Ułożyć na blaszce, skropić olejem i wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec na rumiano polewając powstałym sosem.

KROK 4: Upieczone roladki przełożyć do rondla, podlać wodą, dodać liście laurowe, angielskie ziele, odrobinę sosu sojowego, soli i pieprzu. Dusić pod przykryciem do miękkości. Z miękkich roladek usunąć nici, odłożyć w ciepłe miejsce.
Sos:
Śmietanę wymieszać z mąką i papryką,

połączyć z powstałym podczas duszenia mięsa
sosem, zagotować, przecedzić.