Roladki z gotowanym mięsem i marchewką

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min

1 porcja

Składniki:

- kotlety schabowe - 5 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- marchewka ugotowana - 1 szt.
- ugotowane mięso z kurczaka - 25-30 dag
- cebula - 1 szt.
- olej - 4 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżeczka
- gałka muszkatołowa mielona - szczypta
- mąka pszenna - 3 łyżka
- liść laurowy - 1 szt.
- ziele angielskie całe - 3-4 szt.
- kostka bulionowa - 1/2 kostka
- sól i pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Do wywaru z roladek można dodać łyżkę śmietanki 30%, wymieszaną z łyżeczką mąki pszennej, zagotować, doprawić do smaku pieprzem, opcjonalnie solą czosnkową i powstanie pyszny sos.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty. Oprószyć solą i pieprzem, natrzeć zmiażdżonym czosnkiem.

KROK 2: Ugotowane mięso z rosołu przemielić w maszynce.

Na patelni rozgrzać łyżkę oleju, zeszklić posiekaną cebulę, dodać zmielone mięso, doprawić do smaku sosem sojowym, gałką muszkatołową, solą i pieprzem.

Wymieszać i razem chwilę podsmażyć, ostudzić, wyłożyć na przygotowane mięso, wyrównać.

Z jednej strony ułożyć kawałek ugotowanej w rosole marchewki.

KROK 3: Mięso ściśle zwinąć w roladki, zawinąć nitką kuchenną lub spiąć wykałaczkami.

KROK 4: Obtoczyć w mące i ze wszystkich stron zrumienić na rozgrzanym oleju. Następnie przełożyć do garnka, podlać 1 szklanką wody, dodać kostkę bulionową, angielskie ziele i liść laurowy. Przykryć i dusić do miękkości.