# Roladki z kaszą jaglaną

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 3 porcje

## Składniki:

- kotlety schabowe - 3 szt.
- pieczarki - 2 szt.
- marchewka - trochę
- por - 0,4 szt.
- boczek wędzony - 3-4 dag
- czosnek - 1 ząbek
- kasza jaglana ugotowana - 2/3 szklanka
- ser żółty starty - 2 łyżka
- ogórek kiszony - 1 szt.
- sól, pieprz - do smaku
- liście laurowe - 2 szt.
- ziele angielskie całe - 6-7 szt.
- kostka rosołowa - 1 szt.
- olej do smażenia -

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Por pokroić w pół krążki, pieczarki posiekać, boczek pokroić w kostkę, marchewkę zetrzeć na tarce jarzynowej. Przygotowane składniki podsmażyć na łyżce rozgrzanego oleju, dodać ugotowaną kaszę, doprawić solą i pieprzem, wymieszać, ostudzić, połączyć z żółtym serem.

*KROK 2:* Umyte i osuszone mięso zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty, natrzeć solą, pieprzem i zmiażdżonym czosnkiem. Na przygotowane mięso włożyć porcję nadzienia i po kawałku kiszonego ogórka.

*KROK 3:* Zwinąć w roladki, zawiązać bawełnianą nitką i zrumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju.

*KROK 4:* Z rumianego mięsa usunąć nici, włożyć do rondla, podlać gorącą wodą, dodać liście laurowe, angielskie ziele i kostkę rosołową. Dusić pod przykryciem około 35-40 minut.