



Roladki z natką pietruszki i suszonymi pomidorami

 Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

kotlety schabowe - 1 kg
boczek parzony - 20 dag
ogórki kiszane - 3 szt.
suszone pomidory - 3-4 szt.
posiekana natka pietruszki - 3-4 łyżka
cebula - 1 szt.

musztarda chrzanowa - 2 łyżka
czosnek - 2 ząbek
masło - 1 łyżka
olej - 3-4 łyżka
sól i pieprz - - do smaku
papryka mielona - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórki, suszone pomidory i boczek pokroić w kostkę. Mięso pokroić na porcje, zbić tłuczkiem na cienkie płyty, natrzeć przeciśniętym przez praskę czosnkiem, solą i pieprzem. Posmarować musztardą, posypać posiekaną natką pietruszki i cebulą.

KROK 2: Na każdy kawałek mięsa ułożyć porcję boczku, ogórków i pomidorów.

KROK 3: Zwinąć, zawiązać nitką kuchenną. Ułożyć w głębokiej blaszce lub w naczyniu do pieczenia, oprószyć papryką, skropić olejem. Na wierzchu położyć pokrojone w wiórki masło.

KROK 4: Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i upiec na rumiano. Rumiane roladki przełożyć do garnka, podlać odrobiną wody lub bulionu, dusić do miękkości. Przed podaniem z roladek usunąć sznurek.