




## Roladki z ogórkiem i serkiem topionym

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

karkówka - 4 plaster  
musztarda rosyjska - 4 łyżka  
serek topiony - 20 dag  
ogórek kiszony - 4 szt.

cebula - 1 szt.  
sól i pieprz - do smaku  
smalec - 5 dag

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Umyte mięso rozbić. Oprószyć solą i pieprzem z obu stron, a potem z jednej strony posmarować musztardą. Cebulkę pokroić w kostkę. Na każdym kawałku mięsa ułożyć część cebulki, ogórka pokrojonego wzdłuż na 4 części i 5 dkg sera topionego. Zwinąć roladki. Przełożyć do naczynia żaroodpornego, na wierzchu każdej roladki położyć kawałek lub dwa smalcu. Resztę smalcu ułożyć po bokach roladek. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni, piec przez około godzinę. Podawać z ziemniakami i surówką.