Roladki z pieczarkami i papryką

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- kotlety schabowe - 3 szt.
- mięso mielone - 8-10 dag
- szczypiorek usiekany - 1 pęk
- marchewka - trochę
- musztarda - 3 łyżeczka
- boczek parzony - 4-5 plaster
- papryka czerwona - 1/4 szt.
- papryka żółta - 1/4 szt.
- pieczarki marynowane - 1/2 szklanka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- mąka pszenna - trochę
- oliwa - trochę
- liść laurowy - 1 szt.

Dodatkowe info:

Roladki z mięsa wieprzowego z dodatkiem boczku, papryki i marynowanych pieczarek są oryginalne i bardzo smaczne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso mielone wymieszać z posiekanym szczypiorkiem i startą na tarce marchewką, doprawić solą, pieprzem i sosem sojowym.

Umyte kotlety osuszyć i zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty. Oprószyć solą i pieprzem, natrzeć zmiażdżonym czosnkiem, posmarować musztardą.

KROK 2: Na każdy płat włożyć porcję mięsa mielonego.

KROK 3: Ułożyć plasterki parzonego boczku. Posypać pokrojonymi pieczarkami, kolorową papryką i posiekanym szczypiorkiem.

KROK 4: Mięso z nadzieniem zwinąć w roladki, zawiązać bawełnianą nicią lub spiąć wykałaczkami. Obtoczyć w mące i zrumienić ze wszystkich stron na rozgrzanej oliwie.

Podlać odrobiną wody, dodać liść laurowy, odrobinę sosu sojowego i pieprzu, dusić pod przykryciem około pół godziny. Przed podaniem usunąć nici.