



Rolady z karkówki

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

plastry karkówki - 2 plaster
pieczarki - 200 g
ser żółty - - kawałek
cebula - 1 szt.

masło klarowne - 2 łyżka
mąka pszenna do oprószenia rolad
- 2 łyżka
sól i pieprz mielony - - do smaku
musztarda - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Dzisiejsze rolady przygotowałam z karkówki. Rolady z pieczarkami i rozpuszczającym się żółtym serem, wyszły bardzo smaczne i szybko skonsumowane.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z karkówki odciąć 2 plastry, opłukać i osuszyć, następnie dokładnie jak najcieniej rozbić tłuczkiem, posmarować musztardą, delikatnie posolić i popieprzyć. Ser żółty pokroić w grubsze paski. Pieczarki obrać, pokroić i podsmażyć na łyżce masła klarownego z pokrojoną w kostkę cebulą, do smaku dodać pieprzu i soli. Po usmażeniu i lekkim wystudzeniu pieczarki rozłożyć na plastrach karczku, rozłożyć również paski sera żółtego. Plastry ciasno zwinąć w rolady obwiązać nitką kuchenną, oprószyć mąką. Na patelni dobrze rozgrzać pozostałe masło klarowne, włożyć rolady strzepując nadmiar mąki i podsmażyć do zrumienienia. Zmniejszyć płomień gazu, rolady przykryć przykrywką i dusić do miękkości rolad, co jakiś czas obracając rolady i w razie potrzeby podlewać ciepłą wodą. Gotowe rolady smakują najlepiej drugiego dnia.