Zawijańce w sosie

kuchareczka221

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- pieczarki duże - 15 szt.
- ogórek kiszony - 3-4 szt.
- mięso wieprzowe - ok 40 dag
- cebula - 1 szt.
- masło - 1-2 łyżka
- natka pietruszki - 1/2 pęczka natka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej - trochę
- mąka - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, pokroić na kawałki plastry, rozbić dość mocno tłuczkiem. Oprószyć solą i pieprzem. Pieczarki umyć. Kilka pieczarek drobno pokroić i przesmażyć na maśle. Przestudzić. Cebulę (1/4) i ogórki drobno pokroić, dodać do pieczarek i doprawić do smaku.
Na mięsne płaty nakładać farsz i zwijać roladki.
Obtoczyć w mące i obsmażyć na rozgrzanym oleju.
Pozostałe pieczarki i cebulę przesmażyć z roladkami.
Posolić. Podlać wodą i dusić do miękkości.
Doprawić do smaku.
Można dodać pokrojoną marchewkę i posiekaną natkę pietruszki.