

Rolada ślaska z wieprzowiny



Autor: **Mechanik79**
Przepisów: **127** Ocena: **5602**

3-4 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- łopatka wieprzowa
- musztarda
- papryka
- ogórek konserwowy
- boczek wędzony
- cebula
- sól, pieprz
- 2-3 łyżki mąki
- margaryna i olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1 Łopatkę wieprzową oczyszczam i kroję skośnie względem kierunku włókien mięsa, odrobina soli i pieprzu i rozklepuję względnie cienko po czym smaruję musztardą. Paprykę, ogórka i boczek kroję w paski a cebulę w piórka i po trochu każdego układam na mięsie. podwijając pierwsze boczeki zwijam ciasno tworząc roladę. Każdą z rolad ściśle obwiązuję sznurkiem bawełnianym.

Na patelni rozgrzewam tłuszcz i wpieryw podsmażam każdą z rolad z każdej strony a następnie podlewam wodą i duszę co jakiś czas obracając. Gotowe rolady wyciągam z patelni, dolewam wody do pozostałego ze smażenia tłuszczu, zagotowuję po czym dolewając zawiesiny mącznej robię sos.

Rolada ślaska, śląskie kluski, modra kapusta i sos to przepyszne kompletne śląskie danie.



Twoje notatki do przepisu: