

ROLADA ŚWIĄTECZNA



Autor: **irma**

Przepisów: **220** Ocena: **8174**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- łopatka wieprzowa, 1,5 kg.
- Suszone morele i śliwki kalifornijskie, po 20 dkg.
- sok jabłkowy, 1 szk.
- papryczki chilli, 2 szy.
- przyprawa do wieprzowiny, 1 łyżka
- pieprz czerwony, 1 łyżeczka
- sól
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Owoce zalać sokiem na kilka godzin.
- 2 Mięso umyć i przekroić wzdłuż do połowy, rozbić przez folię na równy płat, oprószyć solą i 1/2 przypraw.
- 3 Papryczki bez nasion drobno posiekać i dodać do owoców.
- 4 Owoce rozłożyć na mięsie i zwinąć w roladę. Obwiązać nicią bawełnianą i posypać pozostałymi przyprawami.
- 5 Zrumienić na łyżce silnie rozgrzanego oleju i przełożyć do rondla, podlać 2 łyżkami wody i dusić na małym ogniu 2 godziny.
- 6 Mięso można podawać na ciepło i na zimno. Powstały sos można zaprawić śmietaną i podać do rolady. SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: