

Roladki wieprzowe

Autor: **Ewus71**Przepisów: **152** Ocena: **3954**

> 6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg schabu wieprzowego ,30 dkg boczku ,5 ogórków konserwowych
- musztarda chrzanowa ,delikat do mięs czerwony ,sól ,pieprz
- margaryna do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Schab rozbijamy tłuczkiem, posypujemy przyprawami ,następnie smarujemy musztardą . Na każdym płacie mięsa ,kładziemy plaster boczku i plaster ogórka (ogórka przekroić wzdłuż na pół) zwijamy w rulon spinamy wykałaczkami .Roladki obsmażamy z każdej strony .Gdy będą już obsmażone z każdej strony ,podlewamy wodą i dusimy 30 minut
Do powstałego sosu dolewamy wody i zagęszczamy robimy tz .zaklepkę (z wody i mąki)
Smacznego !!!!

Twoje notatki do przepisu: