

Roladki wieprzowe z parówką z łososia



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2563** Ocena: **19432**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Składniki:
- Kotlet schabowy 4 szt.
- Pieczarki świeże 15 dag
- Parówka z łososia 4 szt.
- Papryka świeża 1 szt.
- Papryka ostra mielona do smaku
- Sól i pieprz do smaku
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Kotlety opłukać, osuszyć, posypać solą, papryką, pieprzem i dosyć cienko rozbić tłuczkiem. Pieczarki, paprykę oczyścić i usmażyć na oleju z dodatkiem maggi. Na rozbite kotlety wyłożyć parówkę, przysmażone pieczarki i paprykę, zwinąć w roladkę, spiąć wykałaczkami i ułożyć w naczyniu żaroodpornym polanym odrobiną tłuszczu. Przykryć folią aluminiową, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 45 minut. Pod koniec pieczenia zdjąć folię aby roladki się zarumieniły. Podawać do drugiego dania z surówką i ziemniakami. SMACZNEGO.

Twoje notatki do przepisu: