

# Roladki z karczku na winie



Autor: **biurwa**  
Przepisów: **144** Ocena: **3820**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- plastry karczku, 4 szt.
- metka cebulowa, 1 szt.
- papryka konserwowa, 4 paseczki
- musztarda, łyżka
- sól, pieprz, szczypta
- słodka papryka, kminek mielony, szczypta
- mąka, 2 łyżki
- śmietana 18%, 2 łyżki
- wino czerwone wytrawne, 1/2 szklanki
- woda do podlewania
- olej i margaryna do pieczenia
- czosnek, 1 ząbek

## Sposób przygotowania:

- 1 Plastry karczku delikatnie rozbijamy dłonią. Mieszamy musztardę, sól, pieprz, czosnek przeciśnięty przez praskę, kminek mielony, oraz paprykę słodką. Każdy plaster mięsa smarujemy mieszanką musztardy z przyprawami i na środek kładziemy trochę metki cebulowej, oraz pasek papryki konserwowej. Zawijamy roladki i spinamy je wykałaczką.
- 2 W rondlu roztapiamy margarynę z olejem i podpiekamy na nim roladki posypując słodką papryką, gdy się zrumienią podlewamy je winem i dusimy do miękkości ok. 45 minut, co jakiś czas podlewając już tylko wodą. Na koniec, gdy sos nam się zredukuje i mięso jest już gotowe, wyjmujemy roladki z rondla, a do powstałego z pieczenia wywaru wlewamy wymieszaną na gładko wodę, mąkę i śmietanę. Całość dokładnie mieszamy tak by powstał gładki i aksamitny sos.
- 3 Przed podaniem pamiętajmy o usunięciu wykałaczek z mięsa.

## Twoje notatki do przepisu: