

Roladki z karkówki

Autor: **irma**Przepisów: **220** Ocena: **7903**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kotlety karkowe, 4 szt
- bazylia, zioła prowansalskie, po 1 łyżce
- śliwki suszone, 8 szt.
- mąka do obtoczenia roladek
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Śliwki zalać wrzątkiem na ok. 20 minut, odcedzić.
- 2 Kotlety rozbić, tak aby nie porozrywać mięsa. Osolić, posypać pieprzem i zmieszany ziołami. Na każdym kotlecie położyć po dwie śliwki i zwinąć w rulony, obtoczyć mąką.
- 3 Rozgrzać tłuszcz na patelni i smażyć roladki z każdej strony, aż do mocnego zrumienienia. Następnie podlać niewielką ilością wody, przykryć i dusić na małym ogniu ok. 30 minut.
- 4 W tym czasie przygotować sos śliwkowy /przepis na sos zamieściłam wcześniej/
- 5 Gotowe roladki polać sosem śliwkowym, podawać z ziemniakami i sałatką z kalafiora lub wg uznania. SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: