

Roladki z karkówki i białej kiełbasy



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2309** Ocena: **51283**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 plastry karkówki wieprzowej
- 4 pętka białej kiełbasy
- 4 łyżki musztardy sarepskiej
- 2 łyżki smalcu
- 1 litr bulionu wołowego
- 4 liście laurowe
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 1 łyżka mąki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso rozbijamy, z jednej strony oprószamy solą i pieprzem. Jedną stronę smarujemy musztardą.
Z kiełbas usuwamy osłonki.
Każdą zawijamy w mięso, obsmażamy na rozgrzanym smalcu. Roladki przekładamy do rondla. Zalewamy gorącym bulionem, dodajemy liście laurowe i ziele angielskie. Dusimy pod przykryciem na małym ogniu przez 120 min.
Na tłuszczu ze smażenia podsmażamy mąkę na rumiano, dodajemy bulion z duszenia, dokładnie rozrabiamy i dodajemy do całości. Chwilę dusimy, mieszając. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: