

Roladki z mięsa mielonego



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2308** Ocena: **51264**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 500 g łopatki wieprzowej
- 5 dużych pieczarek
- 1 cebula
- 100 g sera żółtego
- 1 jajko
- 5 łyżek kaszy manny
- 400 ml bulionu warzywnego
- 200 ml śmietanki 30%
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- olej
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Łopatkę myjemy, osuszamy i mielimy razem z cebulą. Do mięsa wbijamy jajko, dodajemy kaszę, sól i pieprz, dokładnie wyrabiamy. Mięso dzielimy na 4 części. Pieczarki oczyszczamy, kroimy w kostkę. Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach. Każdą z czterech części rozwałkowujemy na prostokąt o grubości 10 mm. Na wierzch dajemy ser i pieczarki. Mięso zawijamy w roladki, smażymy na złoto z każdej strony na rozgrzanym tłuszczu. W rondlu rozgrzewamy tłuszcz, dodajemy posiekaną cebulę, szklimy i zalewamy bulionem. Do całości dodajemy śmietanę, dokładnie mieszamy (przy pomocy trzepaczki z kulką), wlewamy mąkę rozrobioną w zimnej wodzie. Cały czas mieszając zagotowujemy. Sosem polewamy roladki.

Twoje notatki do przepisu: