

Faszerowane roladki z mięsa mielonego

Autor: **Szaffranka**Przepisów: **125** Ocena: **2318**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 0,5 kg mięsa mielonego wieprzowego
- 1 jajko
- 0,5 szklanki bułki tartej
- 10 dkg wędzonego boczku
- 0,5 niedużej cukinii
- 0,5 papryki czerwonej
- 1 niewielka cebula
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- sól, pieprz, majeranek, papryka słodka, papryka ostra
- mąka do obtoczenia roladek
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa i boczek kroimy w drobną kostkę. Mięso mielone mieszamy z bułką tartą, jajkiem oraz przyprawami do smaku. Następnie mięso dzielimy na 5-6 równych części. Każdą część spłaszczamy dłonią na desce na dość cienki placek i nakładamy po 2 łyżki farszu, zwijamy do środka i formujemy w dłoniach tworząc roladki. Po czym każdą dokładnie obtaczamy w mące i smażymy na rozgrzanym oleju na złoty kolor z każdej strony. Następnie na patelni dokładamy pozostały farsz i podsmażamy przez kilka minut. Całość zalewamy szklanką wody i dusimy na niewielkim ogniu, pod przykryciem, przez około 25 minut co jakiś czas obracając roladki. Po tym czasie do powstałego sosu dodajemy koncentrat pomidorowy i przyprawiamy go do smaku. Gotujemy jeszcze chwilkę i gotowe.

Twoje notatki do przepisu: