

Roladka wieprzowa z pomidorem i owczym serem



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2527 Ocena: 18505



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



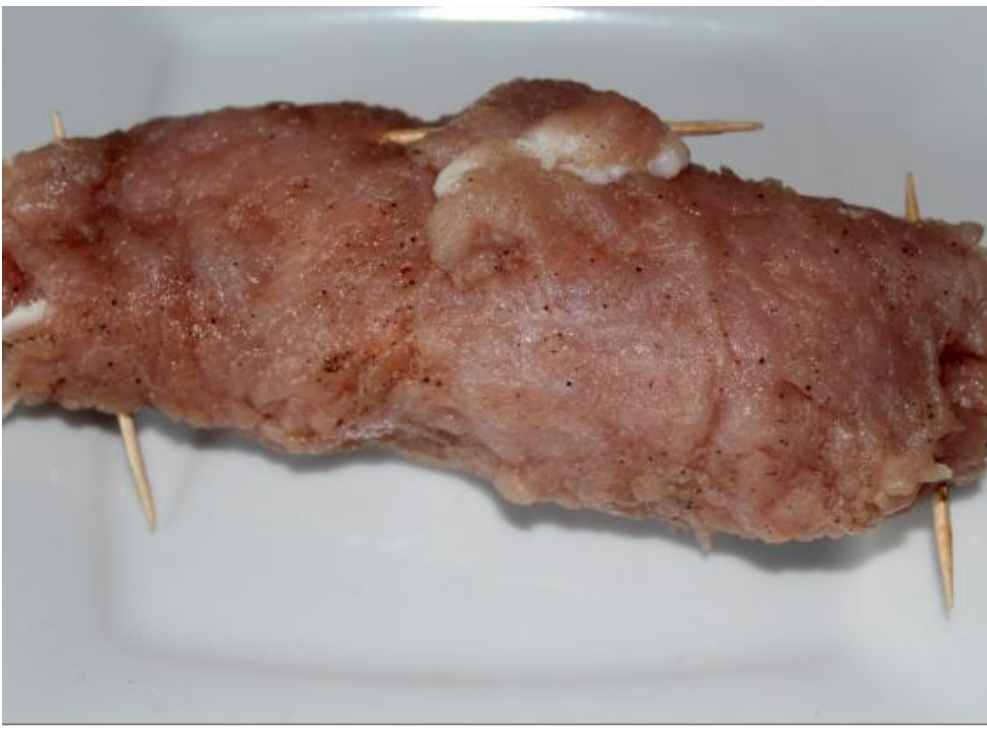
Składniki:

- Kotlet schabowy 1 szt.
- Sól i pieprz do smaku
- Szynka gotowana 1 plasterk
- Boczek 1 plasterk
- Jabłko winne 2 plasterki
- Ser owczy 3 dag
- Margaryna 1 łyżeczka
- Cebula biała 1 szt.
- Oregano do smaku
- Pomidor 1 szt.
- Cukier do smaku
- Ryż 1 woreczek

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Mięso opłukać, posypać solą i pieprzem, rozbić tłuczkiem dosyć cienko. Następnie położyć plasterk szynki, boczku, jabłko pokrojone w słupki, łyżeczkę margaryny roślinnej, zwinąć, spiąć wykałaczkami i obsmażyć z każdej strony. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, poddusić na margarynie. Pomidora sparzyć, obrać ze skórki, pokroić i dodać do cebuli, oprószyć lekko cukrem i oregano, po czym poddusić przez 5 minut. Następnie roladkę włożyć do warzyw, dusić pod przykryciem około 20 minut, pod koniec duszenia dodać ser owczy pokrojony w kostkę i chwilę jeszcze podgrzać. Ryż ugotować z przyprawą curry. Przygotowaną roladkę z warzywami wyłożyć na talerz i podawać z ryżem.



Twoje notatki do przepisu: