

# Roladki wieprzowe z oliwkami i bakłazanem



Autor: **konhambos**  
Przepisów: **391** Ocena: **7611**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 4 polędwiczki wieprzowe
- 3 cebule
- 500 ml czerwonego wina
- 500 ml bulionu
- 1 liść laurowy
- 2 gałązki rozmarynu
- 1 bakłazan
- olej
- 60 g zielonych oliwek
- 1 łyżeczka musztardy gruboziarnistej
- 100 g chorizo
- 2 łyżki musu paprykowego
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebule pokroic w kostke i podsmażyc na oleju. Dodac czerwone wino, bulion, lisc laurowy i 2 galazki rozmarynu.



- 2 Mieso sklepac na platy grubosci max. 0,5 cm, baklazana pokroic w podluzne cienkie paski i posypac je sola, po kilku minutach zetrzec plyn i sól papierowym recznikiem, usmazyc paski w

małej ilości tłuszczu. Oliwki zmiadzić i polaczyć z gruboziarnista musztarda.



- 3) Platy miesa wysmarowac masa oliwkowa, polozyc na nie plastry baklazana i cienkie plasterki chorizo, albo innej kielbasy. Zwinac i spiac wykalaczka lub klamerka do rolad.



- 4) Rolady podsmazyc ze wszystkich stron, nastepnie wlozyc je do naczynia z cebula w winnym sosie i wstawic do piekarnika. Piec ok. 45 min. w temp. 180°C.  
Po upieczeniu wyjac rolady z sosu, wylowic lisc laurowy i galazki rozmarynu, dodac paste z papryki, doprawic sola i pieprzem i wszystko zmiksowac do uzyskania gestego sosu.





5 Podawac z sosem i ulubionymi dodatkami.



Twoje notatki do przepisu: