

Wykwintna rolada

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Smaczna

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- wieprzowina bez kości - 1 kg
- grzyby leśne suszone - 50 dag
- cebula - 2 szt.
- masło - 2 łyżka(i)
- olej - 2 łyżka(i)
- sól -
- pieprz -
- zioła (najlepsze są świeże , ale mogą być suszone) -

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby oczyścić, namoczyć w wodzie, po czym dokładnie umyć i podzielić na części. Cebulę obrać , pokroić w kosteczkę. Grzyby i cebulę udusić na maśle, przyprawić solą i pieprzem. Mięso umyć, rozbić na duży płat. Oprószyć przyprawami, posypać posiekаныmi ziołami. Wieprzowinę posmarować grzybowym farszem, zwinąć w rulon, zwinąć nitką. Roladę obsmażyć na oleju, po czym wstawić do piekarnika i upiec.

