



przepisy.pl

Rolada wieprzowa w sosie z czarnego bzu

 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- mięso wieprzowe - 1 kilogram
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- czarny bez - 250 gramów
- woda - 0.3 szklanek
- maślanka - 0.3 szklanek
- masło - 2 łyżki
- miód - 1 łyżka
- suszone śliwki - 100 gramów
- jałowiec jagody - 6 sztuk
- cynamon - 1 szczypta
- ziele angielskie - 1 szczypta
- liść laurowy - 1 sztuka
- winiak - 1 łyżka
- mleko - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Z maślanki, listka laurowego i jagód jałowca przygotuj marynatę. Dodaj przyprawę Knorr i wymieszaj. Włóż do niej oczyszczone mięso i odstaw w chłodne miejsce. Następnie mięso zroluj ściśle i obwiąż bawełnianą nicią.
2. Oberwane z gałązek jagody czarnego bzu ugotuj w wodzie, następnie przetrzyj przez sito. Nadmiar marynaty ściągnij z rolady i zrumień ją na rozgrzanej patelni z dodatkiem masła. Posmaruj zrumienioną roladę miodem oraz polej sokiem z czarnego bzu.
3. Mięso połóż w brytfannie, dodaj śliwki, jagody jałowca, cynamon, ziele angielskie, listek laurowy i armaniak. Piecz w rozgrzanym do 180 C piekarniku przez godzinę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl