



przepisy.pl

Rolada wieprzowa z sosem pieczarkowym



 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- łopatka wieprzowa mielona - 1.3 kilogramów
- bułka tarta - 2 łyżki
- otręby pszenne - 3 łyżki
- jaja - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- pieczarki - 40 dekagramów
- cebula - 2 sztuki
- olej do smażenia - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- papryka - 1 łyżeczka
- pieczarki - 40 dekagramów
- liść laurowy - 3 sztuki
- ziele angielskie - 3 sztuki
- pieprz - 4 sztuki
- Śmietana 30% - 100 mililitrów
- mąka - 2 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- lubczyk - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Na początku przygotowujemy farsz. Obieramy cebule i kroimy je w kostkę. Wrzucamy na rozgrzany olej, podsmażamy. Pieczarki myjemy i drobno kroimy. Dodajemy do cebuli. Solimy i smażyjemy aż pieczarki będą miękkie. Odstawiamy do przestudzenia.
2. Do łopatki mielonej wsypujemy bułkę tartą, otręby, wbijamy jajka i dodajemy przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku. Doprawiamy solą, pieprzem i mieloną papryką. Całość wyrabiamy i dzielimy na dwie części. Na blacie kuchennym rozkładamy folię spożywczą. Jedną część mięsa rozkładamy na folii tak, aby powstał płat o grubości ok 1 cm. To samo robimy z drugą częścią mięsa.
3. Na tak przygotowane mięso rozkładamy farsz pieczarkowy i przy pomocy folii zwijamy dwie równe roladki.
4. Roladki pozostawiamy w folii i wstawiamy na pół godziny do lodówki, żeby mięso trochę stężało.
5. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni. Blaszke smarujemy margaryną i posypujemy bułką tartą. Delikatnie odwijamy roladki z folii i układamy je na blaszce.
6. Wkładamy do rozgrzanego piekarnika i pieczemy ok. 90 minut.
7. W tym czasie przygotowujemy sos. Pieczarki myjemy i kroimy na połówki lub na ćwiartki (gdy są większe). Wkładamy do garnka, zalewamy wodą, dodajemy przyprawy. Gotujemy na małym ogniu ok. 40 min. W tym czasie pieczarki zmiękną a ilość wody się zredukuje. Mąkę roztrzepujemy w śmietanie i ostrożnie dodajemy do sosu, uważając, żeby się nie zważyło. Na koniec jeszcze doprawiamy do smaku. Ja osobiście dodaję dużo lubczyku, gdyż uwielbiam jego smak.
8. Gdy roladki się upieką układamy na półmiskę, polewamy sosem pieczarkowym. Podajemy z ryżem lub chlebkiem.

