



# Roladki wieprzowe

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 600 gramów
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka
- prawdziwki - 200 gramów
- cebula - 2 sztuki
- szpinak - 400 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- woda - 500 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Grzyby oraz jedną cebulę pokrój w paski i przesmaż. Dodaj posiekany czosnek, szpinak i smaż chwilę razem. Dopraw do smaku.
2. Oczyszczoną polędwiczkę przekrój wzdłuż, nie docinając do końca. Rozłóż jak książkę, przykryj folią spożywczą i rozbij tłuczkiem na cienki płat.
3. Aby mięso nabrało wyrazistego smaku, posyp je Przyprawą do mięs Knorr. Nałóż wystudzony szpinak z grzybami i całość zroluj ściśło. Tak przygotowaną roladę odłóż do lodówki na 30 minut.
4. Po tym czasie mięso oprósz mąką i przesmaż z każdej strony. Pozostałą cebulę pokrój w piórka, wsyp na patelnię i przesmaż z mięsem. Dopraw majerankiem.
5. Całość zalej 500 ml wrzącej wody, dodaj Sos do pieczenia jasny Knorr, który podkreśli smak dania. Zmniejsz ogień i duś mięso pod przykryciem 15 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)