



przepisy.pl

## Roladki z karkówki z jabłkiem



### Składniki:

- karkówka bez kości - 600 gramów
- wędzony boczek w cienkich plastrach - 150 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- duże kwaśne jabłko - 1 sztuka
- olej lub oliwa - 5 łyżek

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój karkówkę na centymetrowej grubości kotlety i rozbij tłuczkiem na dość cienkie plastry.
2. Przygotuj marynatę z oliwy i Przyprawy do mięs Knorr. Posmaruj nią mięso i odstaw na 20 minut w chłodne miejsce.
3. Pokrój jabłko na 8 części i usuń z nich gniazda nasienne.
4. Połóż plaster mięsa na plastrze boczku, a na nich kawałek jabłka, po czym całość zwiń w roladkę. Grilluj roladki około 15-20 minut ze wszystkich stron. Podawaj.

---

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)