



przepisy.pl

Roladki z kukurydzą

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- polędwica wołowa - 400 unit
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- kukurydza z puszki - 1 opakowanie
- ser żółty - 10 dekagramów
- bułka tarta - 30 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 3 łyżki
- masło - 2 łyżeczki
- rozmaryn - 2 sztuki
- tymianek - 2 łyżeczki
- ostra papryka mielona - 2 łyżeczki
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Na patelni rozpuść masło, dodaj odsączoną z zalewy kukurydzę i zioła - duś 5 min.
2. Do przestudzonej kukurydzy dodaj jajko, starty ser i tartą bułkę.
3. Pokrojone w cienkie plastry mięso rozbij tłuczkiem a następnie oprósz Przyprawą do wieprzowiny Knorr.
4. Na każdy plaster nałóż łyżkę farszu z kukurydzy, zwiń i zepnij wykałaczką.
5. Panieruj kolejno w mące, jajku i bułce. Smaż na oliwie na małym ogniu. Podawaj z puree ziemniaczanym.

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