



przepisy.pl

Roladki z polędwicy wieprzowej

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 600 gramów
- prawdziwki - 200 gramów
- cebula - 2 sztuki
- szpinak - 400 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- majeranek - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. 1.Grzyby oraz jedną cebulę pokrój w paski i przesmaż. Dodaj posiekany czosnek, szpinak i smaż chwilę razem. Dopraw do smaku.
2. 2.Oczyszczoną polędwiczkę przekrój wzdłuż, nie docinając do końca. Rozłóż jak książkę, przykryj folią spożywczą i rozbij tłuczkiem na cienki płat.
3. 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. 4.Po tym czasie mięso oprószyć mąką i przesmaż z każdej strony. Pozostałą cebulę pokrój w piórka, wsyp na patelnię i przesmaż z mięsem. Dopraw majerankiem.
5. 5.Całość zalej 500 ml wrzącej wody, dodaj Bulionetkę do duszonych mięs Knorr, która podkreśli smak dania. Zmniejsz ogień i duś mięso pod przykryciem 15 minut.

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