



Roladki z polędwiczek

przepisy.pl



Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 800 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- średnie oscypki - 4 sztuki
- śliwki suszone bez pestek - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- musztarda Dijon - 2 łyżki
- cebula - 3 sztuki

 90 minut  4 osoby  Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule pokrój w plastry, przesmaż na dwóch łyżkach Ramy Smaż jak szef kuchni i odstaw na bok do ostygnięcia.
2. Mięso umyj, oczyść z błon i przerostów tłuszczu. Delikatnie nacinając po długości, mięso rozetnij na jeden płat. Nałóż na niego folię spożywczą i rozbij na grubość 5 mm.
3. Przyprawę do wieprzowiny Knorr wymieszaj z czterema łyżkami Ramy Smaż jak szef kuchni i posmaruj nią rozbity płat mięsa. Przyprawa zapewni roladkom odpowiednio wyrazisty smak.
4. Weź spory kawałek folii aluminiowej, również posmaruj go z wierzchu marynatą, ułóż na niej rozbity płat mięsa i posmaruj go kilkoma łyżkami musztardy. Na mięso nałóż kawałki sera, śliwkę i cebulę.
5. Brzegi mięsa zawiń do środka. Całość dość ściśle zroluj, zawijając w folię aluminiową.
6. Gotowe roladki wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 15 minut. Tak przygotowane mięso będzie soczyste w środku. Po tym czasie roladki rozwiń na folii i pokrój na centymetrowej grubości plastry. Podawaj z kaszą gryczaną lub ziemniakami.

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