

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

ROLADKI Z KARKÓWKI

SKŁADNIKI:

- 4 plastry karkówki wieprzowej
- duży ogórek kiszony
- musztarda (np. rosyjska)
- kilka plasterków boczku wędzonego
- sól morską, pieprz świeżo mielony
- papryka słodka wędzona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

- Mięso rozbijamy cienko tłuczkiem. Przygotowane mięso posypujemy przyprawami.
- Z jednej strony smarujemy musztardą. Na musztardzie układamy boczek i kawałek ogórka kiszzonego. Każdy plaster zawijamy w ciasny rulon, boki wciskamy do środka, by nic nie wypadło.
- Na patelni rozgrzewamy olej i układamy mięso. Roladki smażymy z obu stron do zrumienienia.
- Następnie podlewamy je wodą, tak, aby w większości były zakryte, przykrywamy pokrywką i gotujemy na wolnym ogniu przez ok. godz.
- Pod koniec duszenia przyprawiamy solą i pieprzem, ewentualnie podlewamy jeszcze wodą, jeśli za dużo wyparowało. Do sosu dodajemy łyżkę mąki wymieszanej z 1/4 szklanki zimnej wody. Całość gotujemy do zgęstnienia sosu, systematycznie mieszając.

SMACZNEGO!