
Rolada wieprzowa

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1249 razy.

45 dag chudego mięsa wieprzowego (najlepiej szynki)
1 duże kwaśne jabłko
10 suszonych śliwek
1-2 łyżki margaryny
pół szklanki śmietanki
szklanka rosółu (może być z kostki)
łyżka mąki ziemniaczanej
sól

Mięso pokrajać w poprzek włókien, uformować jeden lub dwa duże plastry i zbić je tłuczkiem. Na mięsie ułożyć wymoczone i pozbawione pestek śliwki oraz jabłko obrane i pokrajane w cienkie talarki. Całość zwinąć w wałek i obwiązać nitką. Następnie obsmażyć dość silnie na rozgrzanej margarynie, posolić, podlać rosółem i udusić do miękkości. W śmietance rozmieszać mąkę ziemniaczaną i wlać do utworzonego sosu. Zagotować. Usunąć nitki, mięso pokrajać na plastry o grubości 2 cm, ułożyć na półmisku i polać sosem. Podawać z sypkim ryżem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD