



Żurawinowa rolada z polędwiczki



Sposób przygotowania

Polędwicę umyć, osuszyć. Rozciąć na jak największy prostokątny płat, lekko rozbić. Mięso posypać z obu stron solą, pieprzem, majerankiem i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Odstawić w chłodne miejsce na 30 minut. Farsz: mielone wymieszać z jajkiem, bułką tartą, natką pietruszki i żurawiną. Dodać posiekaną cebulę, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać. Farsz rozsmarować na polędwicy, zwinąć formując roladę i ciasno związać. Roladę krótko podsmażyć z obu stron na rozgrzanym oleju. Następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego i połączyć tłuszczem w którym się smażyła. Piec pod przykryciem ok. 50 minut w trakcie polewając sosem, który się wytworzył. Pod koniec pieczenia odkryć, aby mięso się ładnie zrumieniło. Podawać np. z ryżem i ulubionymi warzywami.

Składniki

- 2 łyżki bułka tarta
- 25 dag mięso mielone z łopatki wieprzowej na farsz
- 1 szt jajko
- 2 szt. posiekana natka pietruszki
- 2 ząbki czosnek
- 2 szczypty majeranek
- 2 szczypty do smaku sól, pieprz
- 2 łyżki olej do smażenia
- 1 szt mała cebula
- 1 szt duża polędwiczka wieprzowa (500g)
- 5 dag suszona żurawina