Roladki z łopatki z suszonymi pomidorami, z sosem twarożkowym i pieczywem

30 min.

4 os.

510 kcal/os.

4,90 zł/os.

Składniki

- łopatka wieprzowa
- bez kości - 800 g
- suszone pomidory - 8 szt.
- duże plastry cienko
- pokrojonej szynki - 4 szt. 4 suszone oregano - 1 łyżeczka
- mieszanka przypraw
- do wieprzowiny - 1 łyżeczka
- twarożek kremowy
- naturalny - 100 g
- jogurt naturalny gęsty
- lub grecki - 4 łyżki
- czosnek - 2 ząbki
- rzodkiewka - 6 szt.

Sposób przygotowania

Mięso oczyść i umyj. Pokrój w plastry o grubości ok. 1,5-2 cm. Dobrze rozbij pomiędzy dwiema warstwami folii spożywczej. Obsyp solą, pieprzem, przyprawą do wieprzowiny i oregano.

Na każdym rozbitym kawałku mięsa ułóż plaster szynki oraz po 2 suszone pomidory. Zwiń roladki i zepnij je wykałaczkami.

Każdy kawałek zawiń w folię aluminiową. Grilluj na dobrze rozgrzanym grillu około 40 minut, co jakiś czas przekręcając roladki.

Twarożek wymieszaj z jogurtem, startymi na tarce rzodkiewkami, drobno posiekanym czosnkiem, cebulą i koperkiem. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Pieczywo grilluj po około 2 minuty z każdej strony. Roladki podawaj ułożone obok pieczywa. W osobnym naczyniu umieść sos. Smacznego!

- cebula szalotka - 1 szt.
- posiekany koperek - 2 łyżki
- ulubione pieczywo - 4 porcje
- sól - 1 łyżka
- pieprz - 0,5 łyżeczki