Roladki z szynki

85 minut

4 osoby

750 kcal/os.

7,60 zł/os.

Składniki

- 80 dag szynki wieprzowej
- 500 g kiszonych ogórków
- 300 g boczku surowego
- 2 białe cebule
- 2 łyżki musztardy
- sól, pieprz
- 500 g czerwonej kapusty
- 1 łyżka miodu
- 100 g rodzynek
- 1 łyżka cynamonu
- 1 kg ziemniaków
- 250 g mąki ziemniaczanej
- 3 jaja
- 200 g masła
- 250 g papryki konserwowej

Sposób przygotowania

Szynkę pokroić w plastry i cienko rozklepać. Do przygotowania w 85 minut Koszt porcji wynosi ok. 7,60 zł Danie na 4 osoby KCAL Porcja zawiera 750 kcal

Ogórki, paprykę konserwową, boczek, cebulę pokroić w drobne paski. Wymieszać z musztardą, doprawić solą i pieprzem. Gotowy farsz nałożyć na przygotowane mięso i zawinąć w roladki. Dusić w garnku 40 minut.

Kapustę posiekać drobno i dusić w garnku z masłem, cynamonem, rodzynkami oraz miodem, aż będzie miękka.

Ugotowane ziemniaki przepuścić przez praskę, ostudzić, dodać mąkę, jajka. Uformować małe kluski i gotować je w osolonej wodzie do momentu wypłynięcia. Obok roladek z szynki położyć kapustę oraz kluski polane sosem powstałym z roladek.