

Rolada z cielęciny

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

znakomite i zdrowe danie

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 25 PLN

Potrzebne składniki:

- cielęcina - 1 kg
- suszone morele - 10 dag
- mielone mięso z kurczaka - 20 dag
- rozmaryn, czosnek -
- sól, pieprz -
- orzeszki pistacjowe -
- masło - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Cielęcinę rozkroić na płaty. Umyte i pokrojone morele i posiekane orzeszki wymieszać z mielonym mięsem. Przyprawić. Masą posmarować mięso, zwinąć. Natrzeć solą, pieprzem i odstawić na 2 godziny. Ułożyć na blasze, posypać wiórkami masła i piec 60 minut w temp. 180 stopni, skrapiając sosem.

Jak podawać?

z surówką

