

Roladki po duńsku

Przepis dodany przez użytkownika plocia

Roladki po duńsku

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szynka wieprzowa - 40 dag
- jajka - 2 szt.
- masło - 1 łyżka(i)
- żółty ostry ser - 10 dag
- mąka - 2 szczypta(y)
- natka pietruszki - szt.
- pieprz - szczypta(y)
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mięso podzielić na cztery porcje, lekko zbić tłuczkiem, posolić i oprószyć pieprzem.
- 2.** Ugotowane na twardo i ostudzone jajka pokroić na połówki, ser pokroić w słupki.
- 3.** Na mięsie ułożyć żółty ser oraz połówki jajek, posypać natką pietruszki. Mięso zwinąć w rulon i przewiązać nitką lub spiąć specjalną igłą.
- 4.** Usmażyć na złoty kolor. Zrazy przełożyć do rondla, wlać 1/2 szkl. wody i dusić na niewielkim ogniu, aż będą miękkie.
- 5.** Podawać z ryżem lub kluseczkami i surówką z czerwonej kapusty.