

Svinjske rolade



Priprava:

Zrezke potolčemo, obložimo s kumaricami in korenjem ter zvijemo v rolade. Rolade popečemo na olju. Narežemo čebulo in šampinjone ter popečemo, nato pa zalijemo s četrto litra vode. Rolade kuhamo do mehkega. Postrežemo s testeninami.

Priloge, ki jih priporočamo:

riž

Čas priprave: Več kot 60 min
Težavnost: Profesionalni kuhar
Vrsta menija: glavna jed

Sestavine za 4 porcije:

- 6 svinjskih zrezkov
- sol
- kumina
- poper
- 12 rezin slanine
- 2 korenčka
- 3 kumarice
- čebula
- 15 dag šampinjonov
- olje