



www.pwkier.pl

Roladka z polędwiczki wieprzowej na kapuście z grochem



„Świąteczna kuchnia Kiera” ma dziś dla Was kolejną propozycję. Krzysztof Bielawski przygotował kolejne niebagatelne zestawienie tradycyjnych, bożonarodzeniowych smaków. Tym razem zaprasza do wspólnego przygotowania Roladki z polędwiczki wieprzowej na kapuście z grochem.

SKŁADNIKI:

- polędwiczka wieprzowa
- cebula
- boczek wędzony parzony
- musztarda
- majeranek
- śliwki suszone
- kiszona kapusta
- groch łuskany
- ziele angielskie
- liść laurowy

- olej
- sól
- pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Kapustę przekładamy do dużego garnka, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie. Zalewamy wodą tak, aby przykryła całą kapustę. Gotujemy pod przykryciem aż kapusta delikatnie zmięknie.

Wcześniej wymoczony groch gotujemy osobno w osolonej wodzie, aż będzie miękki. Po tym czasie kapustę łączymy z grochem i doprawiamy majerankiem.

Na rozgrzanej patelni z olejem wrzucamy pokrojoną w kostkę cebulę, boczek i śliwki. Całość smażymy ze sobą. Następnie dorzucamy musztardę i majeranek i odstawiamy do wystygnięcia.

Wcześniej oczyszczoną polędwiczkę wieprzową należy pokroić i rozklepać. Mięso solimy i pieprzymy, następnie nakładamy farsz i zawijamy roladki.

Tak przygotowane mięso smażymy z każdej strony, aby je zrumienić. Następnie przekładamy do rondla z grochem i kapustą. Przykrywamy i wrzucamy do piekarnika na ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.

Zobacz film: <https://www.facebook.com/404746873463752/videos/4139573522723877>