



Roladki z karkówki i faszerowane ziemniaki



90 min.



4 os.



535 kcal/os.



ok 8.50 zł/os.

Składniki

- karkówka - 600 g
- plastry wędzonego boczku - 150 g
- suszone śliwki - 100 g
- olej - 5 łyżek
- tymianek - 1 łyżeczka
- majeranek - 1 łyżeczka
- czosnek - 4 ząbki
- musztarda - 1 łyżka
- wiśniówka - 100 ml
- ziemniaki - 600 g
- pomidory - 5 szt.
- duża cebula - 2 szt.
- suszone pomidory - 6 szt.
- drobno starty ser żółty - 150 g
- świeża bazylia - 5 gałązek
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania

Mięso umyj i osusz. Pokrój w plastry o grubości ok. 1 cm. Mocno rozbij przez folię, tak aby nie porwać mięsa.

Wszystkie przyprawy wymieszaj z olejem i musztardą oraz drobno posiekanymi 2 ząbkami czosnku. Dokładnie obtocz w marynacie każdy kawałek mięsa. Odstaw do lodówki. Śliwki namocz w wiśniówce.

Ziemniaki dobrze umyj i ugotuj w mundurkach. Ostudź i nieobrane przekrój na pół. Pomidory sparz i obierz ze skórki, usuń z nich pestki. Pomidory i cebulę pokrój w drobną kostkę, dodaj drobno posiekane pozostałe 2 ząbki czosnku oraz suszone pomidory. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

W każdej połówce ziemniaka zrób niewielkie wgłębienie, ułóż na ziemniakach farsz z pomidorów. Posyp żółtym serem. Na każdym plastrze karkówki połóż po kilka śliwek. Zwiń ciasno roladki, a następnie ściśle owiń je plastrami wędzonego boczku. Jeśli potrzeba, zepnij roladki wykałaczkami.

Roladki piecz na dobrze rozgrzanym grillu przez około pół godziny. Po około 10 minutach włóż na grilla faszerowane ziemniaki i grilluj je około 20 minut. Roladki z karkówki podawaj obok faszerowanych ziemniaków. Jeśli chcesz możesz dodatkowo położyć porcję pieczywa. Smacznego!

