



## Sposób przygotowania

Karkówkę oplucz, osusz, potnij na plastry. Każdy rozbij na duży płat. Mięso oprósz solą i pieprzem. Odłóż na bok. Kajzerki potnij na drobne kawałki. Wbij do nich jajka i dolej mleko. Dodaj sól, pieprz oraz gałkę muszkatołową do smaku. Wsyp zioła, dokładnie wymieszaj. Paprykę rozetnij, usuń środek z pestkami. Strąk oplucz, osusz, pokrój w drobną kosteczkę. Dodaj ją do farszu z bułki i ponownie wymieszaj. Farsz rozsmaruj na płatach karkówki. Pozostaw wolne brzegi. Całość zwiń. Obwiąż mocną nitką. Roladki oprósz mąką. Zrumień na rozgrzanym oleju. Podlej odrobiną wody i duś na małym ogniu do miękkości (około 30 minut). Smacznego!

## Roladki z karkówki faszzerowane jajkami



### Składniki

- 80 dag karkówki
- 3 czerstwe kajzerki
- 3 jajka
- 100 ml mleka
- 2 łyżki posiekanych ziół (natki, koperku, tymianku)
- 1 mała czerwona papryka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 3 łyżki oleju
- Gałka muszkatołowa
- Sól
- Mielony czarny pieprz