

Rolada wieprzowa

data aktualizacji: 2020.05.13 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 kg łopatki wieprzowej
- 40 dag szpinaku (świeżego)
- 2 łyżki oleju
- sól
- pieprz czarny
- 5 dag cebuli
- ½ pęczka koperku
- majeranek
- lubczyk (suszony)
- 125 g sera mozzarella (1 kulka)
- 2 łyżki smalcu
- ½ litra wody

- 2 piórka zielonej cebulki
- 1 gałązka lubczyku
- 2 ziarenka jałowca
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- 1 liść laurowy
- 2 łyżki mąki pszennej
- sok z cytryny

Sposób wykonania:

Szpinak opłukać, osuszyć i porwać na kawałki. Przełożyć na patelnię, dodać olej, szczyptę soli i czarnego pieprzu. Wymieszać i dusić, aż woda ze szpinaku wyparuje. Cebulę obrać z łusek, opłukać i pokroić w kostkę. Dodać do szpinaku, wymieszać i jeszcze chwilę razem smażyć. Koperek opłukać, pokroić, dodać do szpinaku i razem wymieszać.

Łopatkę wieprzową opłukać, osuszyć, lekko rozkroić i rozbić na prostokątny płat. Mięso posypać szczyptą rozgniecionego w palcach majeranku, lubczyku, soli i czarnego pieprzu.

Na płacie mięsa rozłożyć szpinakową masę, a na nią zetrzeć na tarce o dużych oczkach kulkę sera mozzarella. Roladę zwinąć i obwiązać grubymi niciami.

W rondlu rozgrzać smalec, przełożyć roladę i delikatnie zrumienić. Wlać wodę, dodać opłukane piórka zielonej cebulki, gałązkę lubczyku, ziarenka jałowca, ziarenka ziela angielskiego oraz listek laurowy. Całość przykryć pokrywką i zagotować, a gdy się zagotuje, dusić na średnim ogniu przez około 60 minut.

Następnie roladę wyciągnąć, a gdy lekko ostygnie, delikatnie usunąć nici.

Mąkę pszenną rozmieszać w małej ilości wody i wlać do gotującego się sosu. Chwilę pogotować, a następnie zdjąć z ognia. Dodać szczyptę rozgniecionego w palcach majeranku, kilka kropli soku z cytryny i całość razem wymieszać.

Roladę ze szpinakiem pokroić na około 1 ½ - 2 cm plastry, rozłożyć na talerzach i połączyć gorącym sosem. Podawać z dodatkiem kaszy, kiszonych ogórków lub buraczków.

Podane składniki wystarczą na około 6 porcji.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/35532-rolada-wieprzowa>