

## Przepisy



# Roladki z łopatki z suszonymi pomidorami, z sosem twarogowym i pieczywem

 30 min. + grillowanie 40 min.

 4 os.

 510 kcal/os.

 4,90 zł/os.

## Lista zakupów

- łopatka wieprzowa bez kości - 800 g
- suszone pomidory - 8 szt.
- duże plastry cienko pokrojonej szynki - 4 szt.
- suszone oregano - 1 łyżeczka
- mieszanka przypraw do wieprzowiny - 1 łyżeczka
- twarożek kremowy naturalny - 100 g
- jogurt naturalny gęsty lub grecki - 4 łyżki
- czosnek - 2 ząbki
- rzodkiewka - 6 szt.
- cebula szalotka - 1 szt.
- posiekany koperek - 2 łyżki
- ulubione pieczywo - 4 porcje
- sól - 1 łyżka
- pieprz - 0,5 łyżeczki

### Krok 1.

Mięso oczyścić i umyć. Pokrój w plastry o grubości ok. 1,5-2 cm. Dobrze rozbij pomiędzy dwiema warstwami folii spożywczej. Obsyp solą, pieprzem, przyprawą do wieprzowiny i oregano.



### Krok 2.

Na każdym rozbitym kawałku mięsa ułóż plaster szynki oraz po 2 suszone pomidory. Zwiń roladki i zepnij je wykałaczkami.



### Krok 3.

Każdy kawałek zawiń w folię aluminiową. Grilluj na dobrze rozgrzanym grillu około 40 minut, co jakiś czas przekręcając roladki.



### Krok 4.

Twarożek wymieszaj z jogurtem, startymi na tarce rzodkiewkami, drobno posiekanym czosnkiem, cebulą i koperkiem. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Pieczywo grilluj po około 2 minuty z każdej strony. Roladki podawaj ułożone obok pieczywa. W osobnym naczyniu umieść sos. Smacznego!

