

Roladka z polędwiczki wieprzowej ze śliwkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: trudny

Czas przygotowania: 20 min

Liczba porcji: 6-8

Czas gotowania: 40 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć pokrojone w mniejsze kawałki 150 g mięso wieprzowego lub z indyka, dodać szczyptę soli i pieprzu, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 10 sekund, prędkość 7.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki wyłożyć masę do innego naczynia, ewentualnie doprawić.

Krok 3 - Polędwiczkę wieprzową umyć, osuszyć, ułożyć na desce do krojenia. Za pomocą ostrego noża odkroić błony. Naciąć wzdłuż dłuższego boku (grubość ok 1 cm) prawie do końca, rozłożyć i nacinać dalej aż powstanie płat mięsa mniej więcej jednakowej grubości. Mięso posypać solą i pieprzem, rozbić tłuczkiem do mięsa. Wzdłuż długiego brzegu płatu mięsa, na całej długości wyłożyć przygotowany farsz, wzdłuż na środku masy ułożyć, jedna koło drugiej, śliwki kandyzowane. Ściśło zawinąć roladkę, obtoczyć ją w majeranku, ziołach i granulowanym czosnku.

Krok 4 - Na blacie kuchennym lub desce rozłożyć folię spożywczą i dokładnie zawinąć roladkę ściskając mięso. Końcówki folii podwinąć pod spód i zawinąć w folię jeszcze raz (druga warstwa folii). Roladkę ułożyć w pojemniku do gotowania na parze.

Złączenie roladki powinno znaleźć się na spodzie. Pojemnik przykryć pokrywą.

Krok 5 - Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, założyć pojemnik do gotowania na parze. Gotować roladę na parze – temperatura 105°C, czas 40 min.

Krok 6 - Po ugotowaniu zdjąć pojemnik, wyjąć roladę, przestudzić ją i zdjąć folię spożywczą. Pokroić na grubsze plastry, podawać jako danie obiadowe np. z ugotowaną kaszą i sosem grzybowym.

Wskazówki :

- Zamiast mięsa w kawałku do farszu można wykorzystać gotowe mięso mielone wieprzowe lub z indyka.
- Ostudzoną, pokrojoną cienko roladkę można wykorzystać jako wykwintny dodatek do półmiska mięs lub jako dodatek do pieczywa.