
Rolada świąteczna



Składniki

- 1 solidna porcja szynki bez kości (ewentualnie schabu)
- 150 gramów wędzonej szynki w plastrach
- 150 g kiełbasy suchej
- kilka plastrów sera żółtego salami
- 1 mały słoiczek domowych pomidorów suszonych
- sól, pieprz, papryka

Sposób przygotowania

W Święta - po tygodniach przygotowań i wielkiej batalii kuchennej - lubię sobie odpocząć od pichcenia. A dzięki tej roladzie - doskonałej i na zimno i na ciepło - nie muszę za często zaglądać do kuchni, bo smakuje całej rodzinie. :) Rozwiązanie idealne! Mięso myję, osuszam i rozbijam na cieniutko. Przyprawiam z obu stron. Na płacie układam wędlinę, a na niej - ser i pomidory suszone. Zwijam ciasno, doprawiam, owijam ciasno w folię aluminiową i chłodzę przez godzinę. Zapiękam roladę w piekarniku w 190 st. C. przez 70-80 minut. Niżej - na dolnej półce piekarnika - wkładam naczynie z wodą - mięso będzie delikatniejsze. Przez ostatnie 15 minut pieczemy z rozciętą folią, żeby wierzch nabrał koloru. :)