

Roladki rybne pieczone z boczkiem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



roladki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- filety z ryby (mintaj, dorsz, sola) - 8 szt.
- wędzony boczek - 250 g
- mleko - 1/2 l
- sok z cytryny -
- sól pieprz -
- olej -
- natka -

Etapy przyrządzania:

1. Filety opłukać, zalać mlekiem i odstawić w chłodne miejsce na 30 min

2. Starannie osączyć. Opruszyć solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny. Odstawić do lodówki na 15 min



3. Boczek pokroić na 8 cienkich plasterków



4. Na każdym filecie położyć plasterkę boczku. Filety zawinąć i spiąć wykałaczką. Blachę wysmarować olejem. Ułożyć na nim roladki. Piec 20 min w temp 200 C. Udekorować natkami pietruszki