

# **Grillowane roladki ze schabu zawijane w wędzony boczek**

## **Grillowane roladki ze schabu w boczku – uczta dla zmysłów**

Soczyste roladki ze schabu owinięte w aromatyczny wędzony boczek to prawdziwa uczta dla podniebienia. Delikatne mięso schabowe, rozbite cienko i przyprawione mieszanką Knorr, skrywa w sobie chrupiące paski kolorowej papryki i ogórka. Całość otulona warstwą wędzonego boczku nabiera głębi smaku podczas grillowania. Sekret doskonałego efektu tkwi w powolnym pieczeniu w folii aluminiowej, dzięki czemu mięso pozostaje soczyste i delikatne.

### **Dla kogo?**

Danie idealne dla miłośników wyrazistych smaków i efektownych potraw. Roladki zachwycą zarówno dorosłych, jak i dzieci, które docenią połączenie delikatnego schabu z chrupiącymi warzywami. To propozycja dla osób ceniących sobie proste w przygotowaniu, ale imponujące w smaku potrawy.

### **Na jaką okazję?**

Grillowane roladki sprawdzą się doskonale podczas letnich spotkań w ogrodzie, rodzinnych uroczystości czy nieformalnych przyjęć. Efektownie prezentują się na talerzu, szczególnie gdy podamy je na liściach rukoli lub szpinaku. To również świetny pomysł na niedzielny obiad, który zachwyci domowników.

### **Czy wiesz, że?**

Roladki można przygotować wcześniej i przechowywać w lodówce do 24 godzin przed grillowaniem. Dzięki temu mięso lepiej

przejdzie smakiem przypraw, a Ty zaoszczędzisz czas w dniu przyjęcia. Dodatkowo, zawijanie w folię aluminiową sprawia, że mięso piecze się równomiernie i nie traci soków.

## **Dla urozmaicenia**

Eksperymentuj z nadzieniem! Oprócz papryki i ogórka, możesz dodać pomidory suszone, cukinię, seler naciowy czy nawet ser żółty. Wędzony boczek możesz zastąpić szynką parmeńską lub boczkiem pancetta. Podawaj z kaszą, pieczywem czosnkowym lub ziemniakami z grilla i domowym sosem czosnkowym na bazie jogurtu i majonezu.