

Porowe roladki

Eleganckie Porowe Roladki z Szyneką

Delikatne porowe roladki to prawdziwa uczta dla podniebienia! Soczyste pory otulone cienkimi paskami szynki, skąpane w aksamitnym sosie na bazie bulionu i wina, tworzą kompozycję, która zachwyci nawet wybrednych smakoszy. Sekret tej potrawy tkwi w odpowiednim blanszowaniu porów, które zachowują swoją jędrność i soczysty, zielony kolor. Kremowy [sos](#) z nutą cytryny i musztardy dodaje całości wyrazistości, a aromatyczne zioła dopełniają smaku.

Dla kogo?

Porowe roladki to doskonała propozycja dla osób ceniących lekkie, ale sycące dania. Sprawdzą się zarówno jako wykwintna przystawka, jak i samodzielne danie obiadowe w towarzystwie purée ziemniaczanego. Dzięki prostocie wykonania, a jednocześnie eleganckiemu wyglądowi, zadowolą zarówno początkujących kucharzy, jak i doświadczonych kulinarnych ekspertów.

Na jaką okazję?

Ta wytworna potrawa idealnie sprawdzi się podczas rodzinnego obiadu, romantycznej kolacji we dwoje czy przyjęcia dla przyjaciół. Jej elegancki wygląd i wyrafinowany smak uświetnią każdą okazję – od niedzielnego obiadu po świąteczny stół. Możesz ją również przygotować na ciepłą przekąskę podczas spotkań towarzyskich.

Czy wiesz, że?

Por to warzywo bogate w witaminę C, potas i błonnik. W kuchni starożytnego Rzymu był uznawany za afrodyzjak i przysmak

cesarzy! Blanszowanie porów przed przygotowaniem roladek nie tylko zachowuje ich kolor, ale również łagodzi charakterystyczną ostrość, wydobywając słodycz tego warzywnego skarbu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami szynki – od delikatnej szynki drobiowej po bardziej wyrazistą wędzoną. Dla wersji wegetariańskiej zastąp szynkę cienkimi plastrami grillowanej cukinii lub bakłażana. Sos możesz wzbogacić dodatkiem śmietanki lub startego parmezanu dla jeszcze bardziej kremowej konsystencji.