

Rolada z szynki z kiszoną kapustą

Rolada z szynki z kiszoną kapustą – tradycja w nowej odsłonie

Odkryj niezwykle połączenie smaków w tej wyjątkowej roladzie z szynki! Kruche mięso otula aromatyczną kiszoną kapustę, tworząc danie, które zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Podsmażony boczek i cebula nadają kapuście głębi smaku, a dodatek kminku, miodu i majeranku wprowadza harmonijną równowagę między słodyczą a kwasowością.

Starannie przygotowane plastry szynki, delikatnie rozbite i przyprawione, po zwinięciu z nadzieniem i obsmażeniu nabierają złocistego koloru. Długie duszenie w aromatycznym sosie z dodatkiem koncentratu pomidorowego i kostki Knorr sprawia, że mięso staje się niezwykle soczyste i rozpływa się w ustach.

Dla kogo?

Rolady z szynki z kiszoną kapustą to propozycja dla miłośników tradycyjnych, polskich smaków w nowoczesnym wydaniu. Docenią je osoby ceniące sobie kruchość mięsa i bogactwo aromatów, które powstają podczas długiego duszenia.

Na jaką okazję?

To doskonały wybór na rodzinny niedzielny obiad, gdy mamy więcej czasu na przygotowanie wyjątkowego dania. Rolady świetnie sprawdzą się również podczas spotkań z bliskimi, gdy chcemy zaskoczyć ich czymś tradycyjnym, ale podanym w nieco innej odsłonie.

Czy wiesz, że?

Klasyczne śląskie rolady przygotowywane są z wołowiny, a ich tradycyjne nadzienie zawiera ogórek kiszony, musztardę i cebulę. Nasza wersja z szynką i kiszoną kapustą to twórcza interpretacja tego regionalnego przysmaku.

Dla urozmaicenia

Roladki podawaj z gotowanymi ziemniakami lub kaszą, obficie polanymi aromatycznym sosem. Doskonale komponują się również z purée ziemniaczanym lub kluskami śląskimi, które świetnie wchłoną smakowity sos.