

# Roladki wieprzowe ze szpinakiem

## Roladki wieprzowe ze szpinakiem – elegancja na talerzu

Delikatna połówiczka wieprzowa w połączeniu z aromatycznym farszem szpinakowym tworzy danie, które zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Nasze roladki to prawdziwa uczta dla podniebienia – soczyste mięso otula kremowy szpinak z grzybami, a całość dopełnia wyrazisty sos balsamiczno-winny i chrupiące ziemniaczane kulki.

### Dla kogo?

Roladki wieprzowe ze szpinakiem to propozycja dla osób ceniących **klasyczne smaki w nowoczesnym wydaniu**. Idealne dla rodzin z dziećmi, które nie przepadają za warzywami – szpinak ukryty w soczystym mięsie zostanie zjedzony ze smakiem! Danie sprawdzi się również jako propozycja dla początkujących kucharzy, którzy chcą zaimponować bliskim efektownym, a jednocześnie stosunkowo prostym w przygotowaniu daniem.

### Na jaką okazję?

*Elegancki obiad rodzinny, przyjęcie dla przyjaciół czy romantyczna kolacja we dwoje* – roladki sprawdzą się w każdej sytuacji. Efektowny sposób podania w formie wieżyczek nada potrawie restauracyjnego charakteru, co uczyni ją idealną propozycją na świąteczny stół lub uroczystą kolację.

### Czy wiesz, że...

Szpinak to prawdziwa **skarbnica żelaza i witamin**. W połączeniu z pełnowartościowym białkiem z połówiczki wieprzowej tworzy

zbilansowany posiłek. Dodatek grzybów wzbogaca danie o naturalne aminokwasy i charakterystyczny, głęboki smak umami.

## **Dla urozmaicenia**

Farsz możesz wzbogacić o ser feta lub suszone pomidory. Ziemniaczane kulki zastąp purée z batatów lub grillowanymi warzywami. Do sosu możesz dodać łyżeczkę miodu, który nada mu interesującą słodko-kwaśną nutę.