

Свинные рулетики с капустой



300 г свинины, свежая капуста, 1 головка репчатого лука, 50 г аджики, 2 ст. ложки томатной пасты, майонез, соль, черный молотый перец, специи, зелень.

Капусту нарезать соломкой, посолить и пожарить в растительном масле на среднем огне.

Свинину нарезать, отбить, смазать аджикой, томатной пастой и майонезом. Лук нарезать полукольцами и положить на край мяса. На него выложить жареную капусту, свернуть рулетиками и жарить на сковороде, выкладывая швом вниз. Обжарить со всех сторон, посолить, поперчить, довести до готовности под крышкой.

Выложить рулетики на тарелку, украсить зеленью. Подать с картофельным пюре.

Время приготовления 40 минут