

Chrupiące roladki schabowe



MONIKAT83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	3 sztuki
chleb	3 kromki
masło	1 łyżeczka
czosnek	1 ząbek
ser żółty	30 gram
majonez	1 łyżeczka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
mąka	1/2 szklanki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso umyć, osuszyć i rozbić tłuczkiem. Oprószyć solą i pieprzem, odłożyć do lodówki. Z chleba odciąć skórki i pokroić miększość w małą kostkę. Na patelni roztopić masło i wrzucić chlebek.
- KROK 2 piec grzanki, zdjąć z ognia i ostudzić. Ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach, a czosnek na małych. Dodać oba składniki do grzanek. Doprawić majerankiem. Dodać majonez i wymieszać.

- KROK 3 Tak przygotowany farsz nałożyć na każdy kotlet i zwinąć roladkę. Spiąć wykałaczkami.
- KROK 4 Panierować w mące, jajku i bułce. Smażyć na rumiano z każdej strony często obracając aby panier się nie przypalił, przed podaniem wyjąć wykałaczki. Smacznego!