

Roladka z ogórkiem konserwowym i żółtym serem



KLUSKA_87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	6 porcji
jajko	2
bułka tarta	6 łyżek
sól do smaku	
czarny pieprz mielony Prymat	
pieczarki	100 g
ogórki kiszane	3 ogórki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki kroimy w paski. W garnku rozgrzewamy olej i smażymy pieczarki, doprawiamy solą i pieprzem. Schab podzielony na 6 porcji rozbijamy na płaty. Na płatach układamy ogórki i ser żółty. Każdy płat zwijamy, a następnie spinamy wykałaczkami. Jajka roztrzepujemy widelcem. Płaty schabu doprawiamy solą i pieprzem. Schab obtaczamy w jajku, następnie w bułce tartej. Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy z obu stron na złoty kolor. Gotowe!