

Roladki schabowe wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Roladki

schab bez kości	600 gramów
mąka pszenna	4 łyżki
smalec	2 łyżki
sól morska Prymat w młynku	do smaku

Farsz

duże cebule	2 sztuki
ser mozzarella	100 gramów
Musztarda pomidorowa Prymat	3 łyżeczki
Suszone pomidory z czosnkiem Smak	2 łyżki
Oregano suszone Prymat	1 (czubata) łyżeczka

Sos

ząbki czosnku	2 sztuki
Papryka węgierska słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
woda	300 mililitrów
koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka
śmietanka 30%	200 mililitrów

Dodatki

sałatka z kapusty kwaszonej z marchewką

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Farsz:

1. Do miski włoż pokrojone w piórka cebule, ser, pokrojone pomidory, musztardę pomidorową i dopraw suszonym oregano.
2. Całość dobrze wymieszaj i gotowe.

Roladki

1. Kotlety dopraw solą morską i rozbij na grubość około 2-3 mm.
2. Następnie na środku kotleta połóż farsz i zwiń ciasno formując roladki.
3. Kiedy wszystkie roladki są już gotowe obtocz je dokładnie w mące pszennej i podsmaż z każdej strony na smalcu.
4. Do podsmażonych roladek dodaj: czosnek, paprykę węgierską i gotuj na wolnym ogniu z dodatkiem wody przez około 10 minut.
5. Kiedy mięso jest już miękkie dodaj śmietankę oraz koncentrat pomidorowy i gotuj jeszcze przez kilka minut do momentu aż sos zgęstnieje.
6. Tak przygotowane roladki podawaj z puree ziemniaczanym i sałatką z kapusty kwaszonej.

A jeżeli kochacie kotlety schabowe, koniecznie sprawdźcie przepis na

>> [KOTLETY SCHABOWE ZAPIEKANE Z PORAMI](#) <<