

Roladki schabowe z ogórkiem i papryką



EVITA0007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

schab bez kości	3
papryka czerwona	1
ogórek kiszony	2
jajko	2
mąka tortowa	2-3 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	w.g uznania
olej do smażenia	
sól do smaku	
ser żółty	100g (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab myjemy osuszamy ręcznikiem i rozbijamy na cieniutko każdy kotlecik Doprawiamy solą, pieprzem i czosnkiem Na każdy plaster schabu rozkładamy cieniutko pokrojona w paseczki paprykę i ogóreczka, posypujemy żółtym serem. Zawijamy (można sobie pomóc nitką lub wykałaczką) i panierujemy. Najpierw jajko, mąka znowu jajko i bułka. Rozgrzewamy patelnię i dusimy na małym ogniu roladki z każdej strony ok 10 min. (W zależności jakie grube są nasze roladki) Następnie odkrywamy pokrywę patelni i podsmażamy na złoty kolor też z każdej strony i gotowe . . . :) Podawać z czym kto lubi :-). Ja podałam z ziemniaczkami i surówką z kapusty kiszonej.

SMACZNEGO