

Roladki schabowe z pieczarkami



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
pieczarki	50 dag
cebula	1 szt
olej	4 łyżki
sól i pieprz	do smaku
mąka pszenna	1 łyżka
ser żółty	10 plastrów
olej do smażenia	
jajko	3 szt
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	do obtoczenia
mąka	do obtoczenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Schab kroimy na plasterki, rozbijamy na cienkie kotlety i posypujemy solą oraz pieprzem.
- KROK 2 Pieczarki myjemy i kroimy w paski, cebulę kroimy w kostkę smażyjemy na 4 łyżkach oleju. Doprawiamy solą i pieprzem. Farsz zagęszczamy łyżką mąki wymieszaną z 5 łyżkami wody.

- KROK 4 W środek każdego kotleta wykładamy po łyżce pieczarek, przykrywamy plastrem sera i zwijamy jak kroiety. Jajko roztrzepujemy, dodajemy przyprawę do kurczaka i mieszamy. Każdą roladkę obtaczamy najpierw w mące, potem w jajku,
- KROK 5 Roladki obtaczamy w bułce tartej i podsmażamy z każdej strony na rumiano.
- KROK 6 Następnie podsmażone roladki przekładamy do blachy z piekarnika, wlewamy po 5 łyżek oleju i wody i pieczemy około 30 minut w temp. 180 stopni. W czasie pieczenia roladki podlewamy z wierzchu tłuszczem aby były soczyste.