

Roladki z grillowanym bakłażanem z sosem pieczarkowym



CUKIERCZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	500 g
pieczarki	500 g
bakłażan	1
sok z cytryny	
sól	
pieprz	
oliwa	do smażenia
masło	do smażenia
kremówka	200 g
papryka słodka	2 łyżeczki
zioła prowansalkie Prymat	2 łyżeczki
bazylija otarta Prymat	3/2 łyżeczki
liście bazylii	do dekoracji
ziemniaki	do podania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Bakłażana kroimy w cienkie plastry. Solimy je z obu stron i odstawiamy na 15 minut, a później osuszamy papierowymi ręcznikami. Następnie skrapiamy go sokiem z cytryny i oliwą, oprószamy pieprzem

- KROK 2 Grillujemy go z obu stron na patelni grillowej. Należy pamiętać, żeby nie dawać zbyt dużo jakiegokolwiek tłuszczu, bo bakłażan mocno go chłonie. Schab rozbijamy na cienkie kotlety, solimy i pieprzymy z obu stron. Następnie z jednej strony oprószamy go słodką papryką i ziołami prowansalskimi, układamy po 1-2 plastry grillowanego bakłażana i zwijamy roladki. Roladki smażymy na rumiano na oleju na wolnym ogniu. Pod koniec smażenia dodajemy łyżkę masła, roladki wtedy nabiorą ładnego, złotego koloru.
- KROK 3 Pieczarki kroimy w półplasterki (mniejsze w plasterki). Na patelni rozgrzewamy masło, dodajemy pieczarki i smażymy je na złoty kolor. Gdy pieczarki będą prawie gotowe dodajemy bazylię oraz sól i pieprz do smaku.
- KROK 4 Do pieczarek dodajemy śmietanę i całość jeszcze chwilkę smażymy na wolnym ogniu.
- KROK 5 Roladki podałam z młodymi ziemniakami na sosie pieczarkowym udekorowane świeżą bazylią. Życzę smacznego :)