

Roladki z jabłkiem i serem

IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---|--------|
| kotlety schabowe | 6 |
| jabłka | 2 |
| masło | 3 łyżi |
| boczek wędzony | 60 dag |
| cebula | 1 |
| sól | |
| Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat | |
| majeranek | |
| żółtego sera | 30 dag |
| lub pleśniowego | 30 dag |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety schabowe lekko rozbijamy tłuczkiem przez folię ,solimy .Jabłka obieramy i kroimy w kostkę .Doprawiamy je solą ,pieprzem i majerankiem.Ser kroimy w podłużne paski o grubości do 1 cm..Na kotletach układamy porcje jabłek i po jednej części sera.Zwijamy w rulon i spinamy wykałaczkami .Roladki obsmażamy na rumiano ,dodajemy pokrojony boczek i cebulę ,podlewamy rozpuszczoną kostką rosółową lub mięsna i dusimy do miękkości przez 30 -40 minut.