

Roladki z jajkiem gotowanym



MAŁGORZATA PIN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------------|--------|
| schab bez kości | 1 kg |
| jajko | 3 szt. |
| natka pietruszki | |
| Pieprz czarny mielony Prymat | |
| sól | |
| Papryka słodka mielona Prymat | |
| papryka żółta | 1 szt. |
| musztarda | |
| cebula biała | 1 szt. |
| mąka | |
| woda | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Paprykę, cebulę i natkę pietruszki kroimy w małe kawałeczki.
- KROK 2 Jajka gotujemy na twardo.
Kroimy w ćwiartki.
- KROK 3 Schab rozbijamy, przyprawiamy pieprzem, solą i papryką.
Smarujemy kotleta musztardą, posypujemy natką pietruszki i na końcu kotleta układamy paprykę, cebulę oraz ćwiartkę ugotowanego jajka.
Zwijamy roladę (możemy zwinąć nitką albo wykałaczką, aby podczas smażenia się rolada nie rozwinęła).

- KROK 4 Zwinięte roladki posypujemy przyprawami- solą, pieprzem, papryką.
- KROK 5 Na rozgrzany olej wkładamy roladki i smażyemy z obu stron, a następnie podlewamy wodą i dusimy ok 1 godziny.
Gdy roladki będą już miękkie wykładamy na talerz i wyjmujemy wykałaczki lub nitkę.