

Rolady ze schabu



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	0,5 kg
Musztarda chrzanowa Prymat	2 łyżki
ogórek kiszony	1 szt
cebula biała	1 szt
kabanos	1 szt
mąka	50 g
olej do smażenia	50 g
chrzan ze słoika	1 łyżka
sól	do smaku
piprz	do smaku
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso
rozbić na
płaty,
posypać
solą i
pieprzem.
2. Każdy
posmarować
musztardą.
3. Do środka
włożyć:
 - pasek
ogórka,
 - pasek
cebuli.
 - 0,5
kabanosa.
4. Zawinąć
zrazy.
5. Obwiązać
nitką lub
spiąć
wykałaczką.
6. Oprószyć
mąką i
obsmażyć.
7. Przełożyć
do rondelka.
8. Dodać
kostkę
bulionową,
łyżkę
chrzanu,
zalać wodą i
dusić do
miękości.