

# Schabowa rolada z rydzami

**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>schab</b>	70 dkg
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>posiekana natka</b>	1 łyżka
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>Sól, pieprz, majeranek</b>	do smaku
<b>żurawina</b>	
<b>orzechy włoskie</b>	2 łyżki
<b>rydze</b>	15 (pokrojone)

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab umyj, przekrój wzdłuż (nie do końca), rozłóż jak książkę i rozbij. Oprósz solą, pieprzem i majerankiem. Cebulę i czosnek posiekaj, podsmaż na łyżce oleju, dodaj grzyby, smaż 2-3 minuty. Zdejmij z palnika, dodaj żurawinę i posiekane grzyby, odstaw. Chłodny farsz wymieszaj z natką i bułką tartą, przypraw solą i pieprzem. Nadzienie rozłóż na mięsie, zwiń roladę i zwiąż ją. Zrumień na rozgrzanym oleju. Przełóż do brytfanny, polej sosem do smażenia, przykryj folią aluminiową i piecz 1,5 godziny w temp. 190 stopni. Na 10 minut przed końcem pieczenia zdejmij folię.