

Schabowe roladki z chrzanem, szynką i ogórkiem



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab	6 plastrów
szynka gotowana	6 plastrów
ogórki konserwowe	6 szt małych
chrzan ze stoika	6 łyżeczek
czosnek	2 ząbki
cebula	1/2 szt
sól	
pieprz	
olej	
kostka mięsna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Plastry schabu rozbić dość mocno i oprószyć solą i pieprzem. Posmarować chrzanem i położyć plaster szynki.

Na szynkę położyć ogórka i zwinąć ciasno roladkę.

Na patelni rozgrzać olej i położyć roladkę zawinięciem do dołu. Dorzucić na patelnię pokrojony czosnek, a następnie pokrojoną cebulę i lekko przesmażyć. Podlać wodą, dodać rozkruszoną kostkę i dusić do miękkości.

Mięso z patelni można przełożyć do rondla.