

## Schabowe roladki z gorgonzolą i sosem miodowo-musztardowym



### BEATRIS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>schab bez kości</b>	4 plastry
<b>ser gorgonzola</b>	100 gram
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz do smaku</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>miód wielokwiatowy</b>	1 łyżka
<b>kostka mięsna</b>	1 sztuka
<b>woda</b>	2 szklanki
<b>mix do sałatek zup</b>	1 czubata łyżka
<b>Musztarda sarepska Prymat</b>	8 czubatych łyżeczek
<b>cebula czerwona</b>	1 duża sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Plastry schabu cienko rozbić tłuczkiem, oprószyć solą i świeżo zmielonym pieprzem. Każdy plaster mięsa posmarować 1 łyżeczką musztardy.
- KROK 2      Połowę cebuli pokroić w grube półplasterki. Na każdym kawałku mięsa ułożyć trochę cebuli i po kawałku sera.
- KROK 3      Zwinąć w roladki, spiąć wykałaczkami, usmażyć na oleju na rumiano z każdej strony.

- KROK 4 Roladki zdjąć z patelni. Na tę samą patelnię wrzucić pokrojoną w piórka drugą połowę cebuli, zrumienić ją. Dodać kostkę mięsną, wlać wodę i dusić na dużym ogniu bez przykrycia.
- KROK 5 Jak połowa wody odparuje, dodać miód i resztę musztardy. Rozmieszać. Dodać mix do sałatek, zup i sosów 18% i gotować tak długo, aż sos uzyska odpowiednią konsystencję.
- KROK 6 Roladki podawać z sosem.