

Roladki schabowe



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schabowe rozbijamy tłuczkiem, żeby były dość duże. Przyprawiamy solą, pieprzem, przyprawą do mięsa, przyprawą do wieprzowiny. Następnie kładziemy plasterki sera żółtego, potem plasterki ulubionej szynki, pokrojony w paski ogórek kiszony, cebulkę pokrojoną, paprykę pokrojoną w plaster. Wszystko zawijamy i spinamy wykałaczkami. Smażymy niepanierowane na oleju. Ja je podaję często albo z sosem pieczarkowym, albo z pieczeniowym ciemnym.