

Roladki schabowe z farszem serowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czubate łyżki drobno startego sera żółtego	3-4
drobno starta marchewka	1
czubata łyżka posiekanego pora	1
cebula	1
ząbki czosnku	2
łyżka posiekanej natki pietruszki	1
łyżki mąki pszennej	3
łyżki masła klarowanego	2-3
kotlety schabowe	4 (duże, wieprzowe)
ser topiony	50 (z papryką)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety rozbić dość cienko, najlepiej przez folię spożywczą aby nie poszarpać mięsa, oprószyć delikatnie z obu stron solą, pieprzem ziołowym i papryką. Na patelni rozpuścić 1 łyżeczkę masła, podsmażyć pora i marchewkę. Kiedy się lekko zrumienia dodać 2 łyżki wody i serek topiony i przeciśnięty przez praskę 1 ząbek czosnku, rozmieszać aż serek się rozpuści, przestudzić a następnie wymieszać z serem żółtym, natką i doprawić do smaku solą i pieprzem. Na każdym płacie mięsa rozsmarować porcję masy i zwinąć ciasne roladki. Spiąć je wykałaczkami albo związać nicią kuchenną i obtoczyć lekko w mące. Na patelni rozgrzać resztę masła, zrumienić roladki. Do obsmażonych dodać posiekaną drobno cebulkę i posiekany drugi ząbek czosnku a kiedy to się podsmaży podlać całość ok. 3/4 szkl. wody i dusić ok. 20-30 min.. Podawać z ziemniakami, kaszą, ryżem...chyba wszystko pasuje...do tego jarzyny z wody albo surówka i pyszny obiad gotowy!