

Roladki wieprzowe z pieczarkami



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab	1 kg
pieczarki	25-30 dag
cebula	1 sztuka
ser żółty	15 dag
sól	do smaku
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	10 dag
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab umyć, osuszyć i pokroić na porcje(kotlety). Każdą z porcji rozbić tłuczkiem kuchennym, oprószyć solą, pieprzem i przyprawą do mięs. Pieczarki i cebulę posiekać. Cebulą zeszklić na łyżce oleju i poddusić wraz z pieczarkami. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Na porcjach wieprzowiny układać po plasterku żółtego sera, na ser wyłożyć pieczarki i zawijać roladki. Spiąć je wykałaczkami. Roladki panierować w jajku i bułce tartej. Smażyć je na rozgrzanym na patelni oleju z każdej strony na złoto. Usmażone roladki przekładać do naczynia żaroodpornego i zapiec przez około 15 minut w temp. 200 stopni. Tak przygotowane roladki podawać z dowolną surówką i ziemniaczkami(mogą być pieczone lub gotowane na parze).