

Rolada ze schabu z kukurydzą i papryką



KOPIKO1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1,5 kg
mięso mielone	70 dag
papryka czerwona	1-2 szt
kukurydza w puszcze	1 szt
jajko	2-3 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
bułka	1 szt
Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	1 szt
ser żółty	20 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab wypłukać, osuszyć. Naciąć wzdłuż, ale uważać, żeby nie przeciąć. Rozłożyć schab wzdłuż przecięcia i znów naciąć po każdym z boków. Tak nacinać jeszcze 2 razy. Jak otrzymamy już prostokąt ze schabu, to należy go rozklepać i dobrze obsypać przyprawą do wieprzowiny. Paprykę pokroić w kostkę i lekko podduśić na rozgrzanym oleju i wystudzić.

Mięso mielone doprawić, dołożyć do niego rozmoczoną bułkę, paprykę, kukurydzę, starty ser żółty i jajka. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i wyłożyć na schab.

Całość zwinąć jak roladę i obwiązać dratwą. Mięso piec w rękawie do pieczenia, żeby nie było suche, ale pod koniec pieczenia, rękaw należy przeciąć, żeby schab się zarumienił.

Po upieczeniu i wystudzeniu, schab kroić w kromeczki i podawać z ziemniakami lub z ryżem.