

faszerowane roladki



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	7 szt
Papryka słodka mielona Prymat	
pieczarki	50 dkg
cebula	1 szt
masło	
sól	
pieprz	
mąka	1 łyż
śmietana	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 mięso robimy i nacieramy przyprawami z obydwu stron
- KROK 2 pieczarki czystymy i kroimy w paseczki na sos, część pieczarek smazymy na maśle wraz z cebulą doprawiamy do smaku farsz
- KROK 3 na rozbite mięso nakładamy farsz
- KROK 4 zawijamy roladki i spinamy wykałaczkami
- KROK 5 dodajemy wodę do posmażonych pieczarek i mięso gotujemy do miękkości
- KROK 6 dodajemy mąkę rozmąconą w odrobinie wody i śmietanę
- KROK 7 doprawiamy do smaku