

Roladki schabowe z pieczarkami i żurawina



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	4-5 plastrów
sól	
pieczarki	30 dag
cebula biała	
Liść laurowy suszony Prymat	
czosnek	
papryczka chili	
żurawina	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę zeszklić na oleju, dodać pokrojone pieczarki. Doprawić przyprawą uniwersalną i chwilę dusić. Marynata: listek laurowy, czosnek rozgnieciony, odrobina mielonej papryczki chilli, sól, pieprz, tymianek, oliwa. Do marynaty wrzucamy lekko rozbite plastry mięsa na ok 1-2h. Po tym czasie napełniamy mięso pieczarkami, zwijamy i podsmażamy. Na kilka min podpiekamy w 200 stopniach. Polewamy żurawiną, do smaku podajemy ze szczypiorkiem i cytryną.