

Roladki schabowe RAZ



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sera żółtego	15 dag
ogórków kiszonych	3-4 łyżki startych
musztarda (rodzaj wg upodobania)	do smarowania
tłuszcz	do smażenia
sól, pieprz świeżo mielony	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	do obtoczenia
jajko	do obtoczenia
schab bez kości	4-5 plastrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kotlety schabowe, myjemy i suszymy i rozbijamy cienko, ogórki i ser żółty ścieramy na tarce (grube oczka) i mieszamy ze sobą; rozbite mięso nacieramy pieprzem i ew solą; smarujemy musztardą; nakładamy farsz i zwijamy dość mocno (najpierw składamy boki do środka, a później zwijamy wzdłuż...jak się uda :) można nadziać wykałaczki w miejscach rozchodzenia się mięska. Tak powstałe roladki, obtaczamy w jajku i bułce tartej a następnie smażymy na tłuszczu ok. 10 minut. Podczas smażenia wielokrotnie obracamy roladkami. Usmażone roladki, przekładamy do naczynia żaroodpornego i wstawiamy do piekarnika na 30-35 minut, 180 stopni i zapiekamy (może być bez nakrycia). Podajemy gorące :)