Rolada ze schabu ze szpinakiem i serem

OLA1984

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kilogram
sól	1/2 łyżka
pieprz	1/2 łyżeczka
majeranek	1 łyżka
szpinak mrożony	300 gram
czosnek	3 ząbek
cebula	1 sztuka
sól	1 łyżeczka
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1/4 łyżeczka
tymianek	1 łyżeczka
pieprz	1/4 łyżeczka
oliwa	1 łyżka
ser żółty	5 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Umyty i osuszony schab rozkroić na około 1 cm płat o długości około 50 cm, delikatnie rozbić przez folię spożywczą. Natrzeć solą, pieprzem i majerankiem. Zwinąć i wstawić do lodówki.

KROK 2 Na patelni rozgrzać oliwę, wrzucić pokrojoną w drobną kostkę cebulę i chwilę smażyć. Dodać szpinak, przeciśnięty przez praskę czosnek i przyprawy. Dusić przez chwilę. Pod koniec duszenia dodać starty ser i wymieszać. Farsz przestudzić. Płat schabu wysmarować farszem i zwinąć bardzo ciasno formując zgrabny rulon. Końcówkę spiąć wykałaczkami na krzyż lub całość związać sznurkiem.

KROK 3 Roladę włożyć do rękawa do pieczenia i wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec przez około 15 minut. Zmniejszyć temperaturę do 160 stopni i piec jeszcze 45 minut.