

Roladki schabowe inaczej - grillowane



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	0,5 kg
brzoskwinia	1 puszka
sól	do smaku
piwo imbirowe	1 opakowanie
ananas kandyzowany	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab oczyszczamy, myjemy a następnie kroimy w plasterki. Każdy plasterk lekko rozbijamy. Posypujemy do smaku przyprawami z obu stron. Zawijamy w folie aluminiową i wkładamy do lodówki na ok 30min. Brzoskwinie kroimy w niewielkie kawałeczki. Po plasterku/ kawałku brzoskwini rozkładamy na schabie dodajemy rodzynki oraz ananas kolorowy i zawijamy jak roladkę. Spinamy wykałaczkami lub klamerkami do mięsa i układamy na grillu. Grillujemy, aż mięso będzie miękkie, co jakiś czas polewając piwem i obracając. Smacznego !!