

Zawijany schab



DOROTA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczniaki	30 dag
cebula	2
pęczek natki pietruszki	
papryka	1
sól	
olej sojowy	
schab	1,2 (karkowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczniaki opłukać osączyć, cebule obrać i pokroić na ósemki, paprykę pokroić na cząstki. Mięso przekroić ostrym nożem uformuj prostokątny płat. Opruszyć solą i pieprzem, ułożyć boczniaki, cebulę, paprykę, natkę. Mieso zwinąć w roladę, obwiązać gruymi nićmi, obsmażyć na oleju ułożyć na blaszce piec około godzinę w 180 stopniach