

zawijaski mięsne



MARZENA34



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	8 plastrów
boczek wędzony	8 plastrów
mielonka	15 dag
cebula	
czosnek	
cząber	
estragon	
jajko	
kasza manna	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

schab rozbić, wędlinę zmielić w maszynce dodać jajko, zesmażoną cebulę, czosnek, kaszę, szczyptę cząbrku i estragonu, doprawić solą i pieprzem, na plaster schabu dać troszkę farszu, zawinąć w plaster boczku, spiąć wykałaczką. gdyby zostało farszu uformować małe pulpeciki, roladki podsmażyć na oleju, podlać wodą i dusić ok. 45 minut.