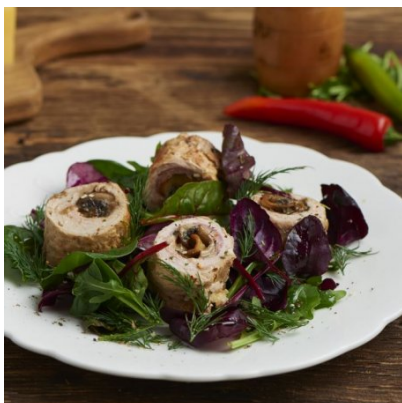


Roladki schabowe z pieczarkami i żółtym serem



BIETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kilogram
pieczarki	1/2 kilograma
cebula	1 sztuka
ser żółty	5 plastrów
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
olej do smażenia	
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
mąka	pół szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Schab kroimy na plasterki i rozbijamy.
- KROK 2 Cebulę i pieczarki kroimy w drobną kostkę, podsmażamy na oleju i doprawiamy do smaku pieprzem i solą.
- KROK 3 Jeżeli mamy duże plasterki sera żółtego to kroimy na pół, na każdy rozbity schab dajemy pół plasterka sera żółtego.
- KROK 4 Na ser dajemy po łyżce pieczarek.
- KROK 5 Zwijamy roladki.
- KROK 6 Spinamy wykałaczkami.

KROK 7 Jajko roztrzepujemy, doprawiamy pieprzem i solą. Każdą roladkę obtaczamy najpierw w mące, potem w jajku i na koniec w bułce tartej i podsmażamy z każdej strony.

Potem podsmażone roladki dajemy na formę, podlewamy tłuszczem i wodą i pieczemy około godziny w temp. 180 stopni.

KROK 8 Roladki podajemy z dowolnymi dodatkami.