

Roladki schabowe z warzywami



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

schab	6 kotletów
nadzienie	
marchew	2 sztuki
seler	1/4 sztuka
pietruszka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
papryka czerwona	1/2 sztuka
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat	1/2 łyżeczka
tymianek	1/2 łyżeczka
natka pietruszki	1/2 łyżeczka
masło	2 łyżki
Kucharek przyprawa do potraw	1/2 łyżeczka
sos	
papryka zielona	1 strąk
por	1/4 sztuka
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki

sól do smaku

Pieprz czarny mielony Prymat

tymianek

1 łyżeczka

do smażenia

smalec

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Starte na tarce warzywa dusimy do miękkości, podlewając je wodą.
- KROK 2 Dodajemy pokrojoną w kostkę paprykę, przyprawy.
- KROK 3 Schab rozbijamy na duże płyty, oprószamy solą i pieprzem, układamy na nie farsz.
- KROK 4 Mięso rolujemy, związujemy nicią lub spinamy wykałaczkami.
- KROK 5 Obsmażamy na tłuszczu, następnie podlewamy wodą i dusimy około 50 minut. Dodajemy przyprawy. Roladki wyjmujemy, a sos miksujemy. Można chodź niekoniecznie zaciągnąć do śmietaną.
- KROK 6 Podajemy. Smacznego!