

Roladki schabowe z pieczarkami



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	400 g
sól	
mąka	2 łyżki
przyprawa uniwersalna Kucharek	
pieprz	
tłuszcz do smażenia	
pieczarki	300 g
cebula	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i pieczarki podsmażyć na 2 łyżkach oleju, dodać, wegetę, pieprz i sól.
Mięso pokroić na plastry i rozbić je na cienkie kotlety.
Na każdym kawałku mięsa położyć porcję nadzienia i zawinąć mięso ciasno w rulon.
Roladki obtoczyć w mące i smażyć na oleju ze wszystkich stron.