Rolada schabowa z pieczarkami, papryką i jajkiem



VIOLETOWEKUCHARZENIE

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

schab bez kości	1,2 kg
pieczarki	200 g
papryka czerwona	1 szt
papryka żółta	1 szt
jajko	2 szt
Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
ząbki czosnku	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Schab kroimy wzdłuż dłuższego boku na duży prostokąt o grubości około 1 cm. Rozcięty schab przyprawiamy solą, pieprzem, przyprawą do wieprzowiny oraz słodką czerwoną papryką.

KROK 2 Cebulę obieramy i kroimy w kosteczkę. Szklimy na rozgrzanej patelni. Pieczarki kroimy w plastry, dodajemy do cebuli. Dusimy do miękkości.

KROK 3 Papryki kroimy w kosteczkę, smażymy na osobnej patelni. Jajka gotujemy na twardo w delikatnie osolonej wodzie. Siekamy w drobną kostkę.

KROK 4 Po całości kolejno układamy pieczarki z cebulką, papryki oraz jajka. Zwijamy do środka, staramy się aby rolada była dość ścisła. Obwiązujemy nicią.

KROK 5 Wierzch nacieramy przeciśniętym przez praskę czosnkiem oraz ostrą czerwoną papryką. Przekładamy do szczelnego pojemnika, trzymamy w lodówce przez całą noc. Po tym czasie zawijamy w folię aluminiową i pieczemy w nagrzanym do 200*C piekarniku przez 30 minut, zmniejszamy temperaturę do 170*C i pieczemy jeszcze około 1 godziny 10 minut.