

Rolady



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	400 g
żółty ser	150 g
czosnek	2 ząbki
Bułka tarta klasyczna Prymat	do obtoczenia mięsa
bazylia	do smaku
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
majeranek	do smaku
jajko	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć ,pokroić w plastry, rozbić. Każdy płat mięsa oprószyć solą, pieprzem. Na każdy kawałek mięsa kładziemy po trochu startego sera, wyciśnięty czosnek, posypujemy majerankiem,bazylią.Zwijamy w roladki i spinamy wykałaczkami .Roladki obtoczyć w jaku i bułce tartej,usmażyć z obu stron. Na gorącej margarynie lub oleju.