

Roladki paprykowe z mięsem mielonym, pieczarkami i mozzarellą



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Potrzebujemy

schab bez kości	6 grubych plastrów
Papryka słodka mielona Prymat	1-2 łyżki do obsypania
sól i pieprz	do oprószenia wg. gustu
olej do smażenia	
woda	ok. 1/4 szkl.

Farsz

filet z kurczaka	3 szt.
cebula	1 szt.
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżeczka
pieprz	1/3 łyżeczki
pieczarki	2 duże szt.
mozzarella w kulce	1 szt.
olej	2 łyżki
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1..

Schab rozbijamy tłuczkiem jak na kotlety schabowe tyle, że cieniej. Farsz: Filety zmielić w maszynce, cebulę i pieczarki obrać i posiekać. W rondelku rozgrzać olej. Dodać szczyptę soli i wrzucić cebulę z pieczarkami. Mięso mielone doprawić kucharkiem , pieprzem i papryką. Dodać podduszoną cebulę z pieczarkami. Wymieszać.

2.

Na rozbity schab nakładamy 2 łyżki farszu (na środku). Do środka farszu wciskamy cienki plasterek sera mozzarella. Zwijamy roladki.

3.

Gotowe roladki oprószamy solą, pieprzem i papryką. Następnie układamy na rozgrzanym oleju na patelni, przykrywamy pokrywką i dusimy ok. 15 min. Po tym czasie wlewamy 1/4 szkl. wody i dalej dusimy jeszcze ok. 20 min., do czasu aż woda całkowicie wyparuje.