

Rolada schabowa z suszonymi pomidorami i serem feta



JUSTYNKAG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	750 g
ser feta	1/2 kostki
suszone pomidory	6 sztuk
ząbki czosnku	2
olej	1/4 szklanki
Przyprawa do mięs Prymat	1 opakowanie
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
koper świeży	1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Schab kroimy na pół wzdłuż, nie przecinając do końca. Rozbijamy dokładnie tłuczkiem z obu stron. Przygotowujemy farsz: pomidory drobno siekamy, ser feta rozdrabniamy widelcem i mieszamy dokładnie, dodając odrobinę oleju ze słoika z pomidorami.
- KROK 2 Smarujemy farszem schab z jednej strony i posypujemy posiekanym koperkiem. Zwijamy ciasno w roladę.
- KROK 3 Przygotowujemy marynatę z oleju, przyprawy do mięs i obu papryk. Dokładnie nacieramy nią mięso. Wkładamy do naczynia żaroodpornego, przykrywamy i wkładamy do lodówki na jedną noc. Na drugi dzień wstawiamy naczynie do piekarnika i pieczemy mięso w temperaturze 160 stopni przez 1,5 godziny.