

rolada schabowa



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
ogórek konserwowy Smak	3 szt.
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
Kucharek przyprawa uniwersalna	2 łyżki
sos pieczeniowy	1 szt.
boczek	20 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab przekroić tak, aby powstał duży prostokąt. Posypać pieprzem i przyprawą Kucharek. Na schab wkroić ogórki, wyłożyć plastry boczku i zwinąć w roladę. Przełożyć do naczynia do zapiekania i piec ok 40 minut. Przygotować sos do pieczenia według przepisu na opakowaniu. Roladę kroić w plastry i polewać sosem.