

Schab z fioletową marchewką i frytkami truflowymi



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	3 plastry
fioletowa marchew	2 sztuki
fioletowe ziemniaki	50 dag
batat	1 sztuka
parmezan	3 łyżki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
olej	7 łyżek
przyprawa gyros	1 łyżeczka
bazylia	1 łyżeczka
oregano	1 łyżeczka
natka pietruszki	4 gałązki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewki obieram, kroję na pół, tak aby uzyskać kawałki długości rozbitego schabu. Wkładam do garnka, wlewam wodę i gotuję około 30 minut aż będą al dente. Schab rozbijam, posypuję solą, pieprzem, przyprawą gyros, układam po łyżce parmezanu startego i wystudzoną marchewkę. Zwijam ciasno w roladki. Z wierzchu posypuję też przyprawą gyros i solą. Roladki smażę na oleju rzepakowym i odwracam od czasu do czasu podlewając wodą. Batat i ziemniaki truflowe obieram i kroję w paski jak na frytki. Układam na papierze na blaszce, polewam olejem, posypuję solą, bazylią i oregano. Warzywa wstawiam do nagrzanego do temp 200 stopni piekarnika i piekę około 20 minut aż będą miękkie. Roladki podaję z frytkami posypuję natką.