

Roladki ze schabu z szparagami i serem



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wieksze cebule	2
białego wina	100 ml
wody	250 ml
maka do obtoczenia roladek i zageszczenia sosu	
kawałek masła	
oliwa	4 łyżki
schab bez kości	500 g
szparagi zielone	10 (konserwowe)
ser żółty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab podzielić na platy, o grubości ok 1-1,5 cm, rozbić najcieńszej jak to możliwe. Przyprawiamy solą i pieprzem z obu stron, jedną dodatkowo posypujemy dokładnie słodką papryką. Na stronie z papryką, na jednym z chudszych końców, układamy kawałek masła, kawałek sera żółtego i 2 przekrojone wzdłuż na pół, szparagi. Bardzo ciasno zawijamy mięso w roladki, (można dla wszystkiego, spiac je wykalaczka), obtaczamy je w mące i kładziemy do rondelka, na mocno rozgrzanej oliwie. Cebule obieramy i kroimy w piórka o grubości ok 0,5cm. Przewracamy lekko podrumienione roladki na drugą stronę i obok nich, wrzucamy pokrojoną cebulę, którą lekko opruszamy cukrem. Często mieszamy, a gdy się lekko zeszkli, zalewamy wszystko szklanką gorącej wody i winem, przyprawiamy vegetą, pieprzem, sosem sojowym i papryką, zagotowujemy i dusimy przez ok 30-35 minut na średnim ogniu. Wyjmujemy roladki, a sos zageszczamy mąką i w razie konieczności doprawiamy. Sos jest bardzo smaczny, aromatyczny i wyraźny w smaku. Znakomicie smakuje z makaronem!