

Roladki schabowe z camembertem i szpinakiem



ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	4 szt.
szpinak mrożony	4 łyżki
ser camembert	100 g
czosnek ząbki	2
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety rozbić tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem. Na łyżce oleju zeszklić posiekany czosnek, dodać szpinak, dusić przez 5 minut. Doprawić do smaku. Ser pokroić na cienkie plastry, ułożyć na kotletach. Nałożyć warstwę szpinaku i zrolować. Obwiązać nicią i obtoczyć w mące. Usmażyć na gorącym oleju ze wszystkich stron na chrupiąco.