

Schabowe w winie



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	5 plastrów
ser pleśniowy	100 g
rozmaryn	1/4 łyżeczki
olej	2 łyżki
sok z cytryny	1 szt
wino czerwone	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety rozbic. Wino wymieszać z sokiem z cytryny, dodać sól i pieprz oraz rozmaryn. Winem zalać mięso tak aby wszędzie docierało. Ser pleśniowy utrzeć z olejem. Posmarować płyty mięsa wyciągnięte i osączone z marynaty. Zwinąć w rulony i obsmażyć ze wszystkich stron. Dodać pozostałą marynatę i dusić przez 15 minut.