

Roladki schabowe „ z kolorkiem \” :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	2 sztuki
ogórek świeży	2 paski
żółta papryka	2 paski
sól	1 do smaku
cebula	2 sztuki
woda	1 szklanka
olej z pestek winogron	3 łyżki
masło	1 łyżka
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 do smaku
bulion wieprzowy	1 sztuka
papryka czerwona	2 paski
ser żółty	2 plastry
Papryka słodka mielona Prymat	1 do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety „, rozbić \” tłuczkiem do mięsa na duże plastry (uważać by nie przeciąć mięsa).Posolić i popieprzyć. Na każdym ułożyć plaster sera , pasek ogórka, żółtej papryki i czerwonej papryki. Zawinąć brzegi i zwinąć roladki. Spiąć wykałaczkami. Oprószyć z wierzchu słodką papryką mieloną . Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć na nim roladki na rumiano ze wszystkich stron. Przełożyć roladki do małego garnuszka z grubym dnem, a na patelnię wlać wodę i wrzucić kostkę bulionową .Zagotować i dusić 5 minut. Przełożyć do garnuszka z roladkami .Przykryć i dusić do miękkości. na małym gazie. Płyn powinien lekko odparować a cebula zagęścić sos.Doprawić do smaku. Wyjąć roladki. Usunąć wykałaczki .Przekroić roladki na skos tak by było widać kolorowe nadzienie. Podawać z ziemniakami z wody po 2 połówki na porcję.