

Roladki schabowe

**MONIKA193**CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	30 dkg
por	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
olej	3 łyżki
kostka rosołowa	0,5 sztuki
kotlety schabowe	1 szt.
ser gouda	2 plastry

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki obrać, zetrzeć na grubej tarce (zostawić 3 sztuki) i przesmażyć na 1 łyżce oleju, aż odparuje woda, popieprzyć, dodać bułkę tartą i wymieszać. Żółty ser pokroić na 6 słupków. Schab dokładnie rozbić na cienkie kotlety, rozłożyć je na dużej desce, posolić, popieprzyć, posypać suszonym majerankiem, posmarować cienko musztardą, na każdym układać cienką warstwę pieczarek, słupek sera i zawijać w rulon. Zrolowanego kotleta obwiązać białą nitką i obtoczyć w mące. Tak przygotowane roladki obsmażyć na pozostałych 2 łyżkach oleju. Obsmażone rulony ułożyć w naczyniu żaroodpornym, zalać bulionem (1/2 kostki rosołowej rozpuścić w 1/2 szklanki gorącej wody), posypać pieczarkami pokrojonymi w plasterki i delikatnie obsmażonymi, porem pokrojonym w półplasterki, uprzednio sparzonym wrzątkiem (pokrojonego pora zalewam wrzątkiem na ok. 3-4 minut, po czym odcedzam i przelewam zimną wodą) i paseczkami papryczki chili. Na wierzchu ułożyć gałązki majeranku. Przykryć pokrywą do naczynia i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180-190°C i piec około 30 minut. Nakłuć mięso np. patyczkiem do szaszłyków, jeśli wypływający płyn jest przezroczysty danie jest gotowe. Podawać z sosem czosnkowym.