

Roladki schabowe



KASIA97



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	7 szt
jajko	3 szt
śmietana gęsta kwaśna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

schabowe umyć, wytrzeć papierowym ręcznikiem, rozbić jak najcieńiej, leciutko posolić.
Jajka rozbić, dodać śmietanę, troszkę vegety, i pieprzu (wszystko dokładnie roztrzepać, na jednolitą masę)
Koperek posiekać, na każdy rozbity kotlet, nakładać po trochu masła, i posiekanego koperku.
Zawijać ściśło roladki, najpierw boki, potem przód, następnie panierować w bułce tartej, masie jajeczno-śmietanowej, na końcu znów w bułce tartej.
Smażyć na małym ogniu, na złoty kolor około 8-10 min, kilkakrotnie przekręcając żeby się dopiekły. (można podlać odrobinę wody i parować kilka minut pod przykryciem) U nas się nie paruje, lubimy chrupiące roladki.
Polecam i Smacznego