

## ROLADKI SCHABOWE ZAWIJANE Z SZYNKĄ, CEBULKĄ I SERKIEM TOPIONYM



### EDYTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| <b>schab bez kości</b>              | 50 dag.         |
| <b>serek topiony paprykowy</b>      | 100 gram        |
| <b>cebula</b>                       | 1 szt.          |
| <b>olej do smażenia</b>             | ok. 150 ml.     |
| <b>wędlina</b>                      | 20 dag.         |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | ok. 150 gram    |
| <b>jaja</b>                         | 3 do obtaczania |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, kroimy na plastry grubości 1.5cm., rozbijamy tłuczkiem, przyprawiamy. Szynkę i cebulę kroimy w drobną kostkę, podsmażamy. Na rozbite i przyprawione schaby układamy porcję sera oraz porcję podsmażonej szynki. Zawijamy roladki, obtaczamy w jajku i bułce tartej, smażymy na rozgrzanym oleju. SMACZNEGO!!!