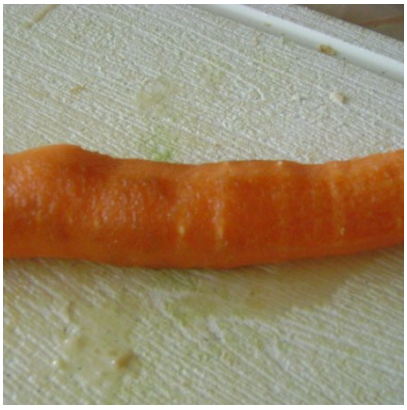
zrazy z marchewka



SYLWIACHMIEL

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	2 szt
cebulka	1 szt
jajko	1 sztuk
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szkl
kostka rosołowa	1 szt
schab	5 plastrow

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

plastry schabu rozbijamy,posypujemy sola i pieprzem.
marchew obieramy,myjemy i sceramy na tarce.cebulke obieramy i kroimy w polplasterki.na patelnie wylewamy troche oleju i smazymy cebulke,wsypujemy marchew i dusimy pod przykryciem do miekkosci.tak przygotowana smarujemy plastry schabu i zwijamy w roladki.przekluwamy wykalaczkami.
obtaczamy w jajku i tartej bulce i smazymy z kazedj strony.przekladamy do garnka podlewamy szklanka wody z kostka rosolowa i dusimy.