

# roladki schabowe



Autor: **jkm69**

Przepisów: **26** Ocena: **521**



3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- 4 schabowe mocno rozbite
- 4 pieczarki
- 4 plastry sera żółtego (w moim przypadku ser morski)
- Pieprz
- Sól
- papryka słodka
- przyprawa do grilla
- Natka pietruszki
- 2 jajka
- mąka
- Bułka tarta
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Kotlety dobrze rozbite przyprawiam pieprzem, solą i przyprawą do grilla. Pieczarki drobno kroje i podsmażam na patelni. Na kotlet kładę plaster sera żółtego, część pieczarek i posypuje papryką i posiekaną natką pietruszki (tylko na tą część z serem i pieczarkami) tak przygotowany kotlet zwijam w roladki.



- 2 Wszystkie tak przygotowane roladki obtaczam dokładnie w mące następnie w roztrzepanym jajku i na końcu w bułce tartej. Roladki zawijam folią spożywczą i wkładam do lodówki na 3 godziny.

Rozgrzewam olej na patelni i obsmażam dokładnie ze wszystkich stron.



- 3) Przed samym podaniem usmażone roladki wkładam do rozgrzanego piekarnika, na 150 stopni/20min. z termoobiegiem.  
Podaje z młodymi ziemniakami i z dowolną surówką (w moim przypadku surówka z młodej kiszanej kapusty)



Twoje notatki do przepisu: