

Roladki schabowe z młodą kapustą



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **1122** Ocena: **13932**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg schabu wieprzowego
- 1 cebula
- 1 marchew
- 1/3 główki kapusty młodej
- 1 papryka czerwona
- Olej do smażenia
- 2 jajka
- Bułka tarta do panierki
- Sól
- Pieprz
- 1 łyżeczki octu jabłkowego
- 1 łyżeczki cukru

Sposób przygotowania:

1. Mięso myjemy, osuszamy, kroimy w dwu centymetrowe plastry i rozbijamy. Doprawiamy pieprzem oraz solą.



2. Cebule obieramy, drobno kroimy i szklimy na rozgrzanym oleju. Do cebuli dodajemy drobno pokrojona kapustę oraz obrana i startą na tarce o dużych oczkach marchew.
3. Następnie dodajemy obraną z nasion paprykę i pokrojoną w drobną kostkę. Warzywa

doprawiamy octem jabłkowym, pieprzem, cukrem oraz solą i 10 minut dusimy.
4. Gotowy farsz nakładamy na każdy kawałek mięsa.



- 3 5. Mięso zwijamy w roladki, panierujemy w bułce tartej, w roztrzepanym widelcem jajku i ponownie w bułce tartej.
6. Smażymy na rozgrzanym oleju z każdej strony.
- 4 7. Roladki gotowe.
8. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: