

Roladki schabowe z salami i serkiem topionym



Autor: [szpileczkiibabeczki blog](#)

Przepisów: 329 Ocena: 2645



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg schabu,
- 100 g serka topionego,
- 150 g salami pepperoni,
- sól i pieprz do smaku,
- ostra papryka do smaku,
- 2 jajka,
- 3-4 łyżki mąki,
- 5- 6 łyżek bułki tartej,
- olej do smażenia.

Sposób przygotowania:

- 1 Schab kroimy w plastry i rozbijamy. Posypujemy solą, pieprzem i ostrą papryką. Każdy plaster smarujemy serkiem topionym, układamy po plasterku salami i zwijamy w rulon.
- 2 Jajka rozkłócamy w miseczce, wsypujemy szczyptę soli, mieszamy. Przygotowujemy sobie na oddzielnych talerzach bułkę tartą i mąkę.
- 3 Każdy dewolaj obtaczamy w mące, jajku a na końcu w bułce tartej. Na patelnię wlewamy olej i rozgrzewamy.
- 4 Na rozgrzany tłuszcz wykładamy dewolaje i smażymy z każdej strony na średnim ogniu na złoto.

Podajemy z ulubionymi dodatkami.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: