

# Roladki z pieczarkami i mozzarellą



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **1102** Ocena: **13708**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1 kg schabu
- 1 kulka mozzarelli
- Cebula
- 20 dag pieczarek
- Bułka tarta do panierki
- 2 jajka
- Olej do smażenia
- Sól
- Pieprz

## Sposób przygotowania:

1. Mięso myjemy, osuszamy, kroimy w dwucentymetrowe plastry i rozbijamy, Posypujemy pieprzem oraz solą.
2. Cebulę obieramy, drobno kroimy i szklimy na rozgrzanym oleju. Do cebuli dodajemy umyte, drobno pokrojone pieczarki. Doprawiamy pieprzem oraz solą.
3. Na każdym plastrze mięsa układamy po dwa cienkie plasterki mozzarelli i po łyżce pieczarek



4. Mięso zwijamy w roladki, panierujemy w bułce tartej, w roztrzepanym widelcem jajku i ponownie w bułce tartej.
5. Kotlety smażymy z każdej strony na rozgrzanym oleju.



- ③ 6. Roladki gotowe.
7. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: