

# Roladki ze schabu z zielonym nadzieniem w sosie koperkowym



Autor: **Kurka\_domowa**  
Przepisów: 126 Ocena: 4897

3-4 os. > 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- schab ( na 4 kotlety)
- 1 brokuł
- biała część jednego pora
- 3 jajka ugotowane na twardo
- 4-6 plastrów sera wędzonego
- 2-3 łyżki orzeszków piniowych
- 2 pęczki koperku
- duży kubek śmietany 18% (330 ml)
- odrobina mąki do oprószenia roladek + łyżka do sosu
- łyżka oleju
- łyżka masła
- sól, pieprz, słaska przyprawa do mięs "Oma", czosnek granulowany, gałka muszkatałowa
- 2-3 szklanki bulionu drobiowego

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso porcjujemy, rozbijamy tłuczkiem uważając, by nie zrobić dziur, przyprawiamy z obu stron pieprzem, solą, przyprawą "Oma" i wstawiamy do lodówki. Brokuła dzielimy na różyczki i gotujemy do miękkości na parze. Por kroimy w półplasterki, przesmażamy na łyżce masła i doprawiamy do smaku solą, pieprzem, czosnkiem i gałką muszkatałową. Jajka kroimy w plasterki, koperek siekamy.
- 2 Ugotowanego i przestudzonego brokuła traktujemy blenderem i ucieramy na gładką masę. Doprawiamy ją do smaku i dodajemy przesiekane orzeszki piniowe. Na mięso układamy po plasterze sera wędzonego, na to wykładamy masę brokułową, następnie plasterki jajka i na koniec przesmażonego pora. Starannie zawijamy roladki i związujemy je nitką. Lekko oprószamy je mąką (nadmiar strzepujemy) i obsmażamy z każdej strony na rozgrzanym oleju. Podlewamy bulionem, wsypujemy połowę koperku i dusimy pod przykryciem do miękkości.
- 3 Kiedy roladki będą już miękkie wyjmujemy je z wywaru i tenże precedzamy. Śmietanę mieszamy dokładnie z łyżką mąki i stale mieszając dolewamy powoli do wywaru. Dodajemy resztę koperku, doprawiamy do smaku. Teraz można usunąć nić z roladek i włożyć je z powrotem do sosu. Gotujemy jeszcze przez 5-6 minut pod przykryciem na najmniejszym ogniu. Podajemy z ryżem.

Twoje notatki do przepisu: