

Rolady ze schabu.



Autor: **agulam22**

Przepisów: **105** Ocena: **6915**



3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- plastry schabu, 4 szt
- szynka gotowana, 4 plastry
- ser żółty, 4 plastry
- papryka (żółta, zielona, czerwona), 1/2 każdej
- cebula, 1 szt
- masło, 1 łyżka
- sól i pieprz, do smaku
- czerwona papryka, do smaku
- zioła prowansalskie, oregana, bazylija, 1 łyżeczka
- olej, 3 łyżki
- śmietana, 100 ml
- mąka, 1-3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Każdy plaster schabu należy dokładnie oczyścić, umyć i rozbić na cienki płat. Następnie posolić i popieprzyć.
- 2 Papryki oczyścić i pokroić każdą połówkę na 4 części. Cebulę dzielimy na pół, jedną połówkę kroimy w paseczki a drugą w drobną kosteczkę
- 3 Na każdy płat mięsa układamy najpierw plaster szynki, na nim plaster sera, później po kawałku każdego rodzaju papryki i 1/4 cebuli w paseczki i na sam wierzch odrobinę masła.
- 4 Następnie każdy kawałek mięsa zawijamy jak tradycyjne rolady. Tak przygotowane mięso jeszcze raz delikatnie solimy, pieprzymy i oprószamy dokładnie papryką mieloną i ziołami. (ja je zawsze przygotowuje dzień wcześniej i zostawiam na noc tak doprawione w lodówce).
- 5 Później w rondlu lub na dużej patelni rozgrzewamy olej i kładziemy rolady, smażymy z każdej strony na rumiany kolor, dodajemy cebulę pokrojoną w kosteczkę i ją zarumieniamy, następnie po ok 20 minutach dolewamy ok 0.5 litra wody i dusimy rolady ok 40 minut. W czasie duszenia można dolewać wody, według potrzeb na sos.
- 6 Gdy mięso jest miękkie usuwamy rolady z rondla i doprawiamy powstały wywar według własnych potrzeb i indywidualnego smaku (ja dodaję odrobinę soli, pieprzu i na chwilę wrzucam 1 liść laurowy i 2 ziarenka ziela angielskiego), potem rozprowadzamy mąkę ze śmietaną i hartujemy ją ciepłym płynem i łączymy ją z wywarem. Sos można przetrzeć przez drobne sitko aby był gładki.

7 Po przygotowaniu sosu rolady włożyć do rondla i dusić razem ok 15 minut.

8 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: