

DUSZONE ROLADKI SCHABOWE



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18721**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- schab pokrojony w plastry o szer. ok. 1 cm, 8
- papryka czerwona pokrojona w paski, 1
- kiszony ogórek pokrojony wzdłuż na 4, 2
- cebula pokrojona w piórka, 2-3
- sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, maggi, bazylia
- czosnek, 2 ząbki (w całości)
- olej do smażenia
- masło, 1 łyżka
- mąka
- kostka rosołowa, 1
- grzybki suszone, 2-3
- można dodać pieczarki, 2

Sposób przygotowania:

- 1 Każdy plaster mięsa delikatnie rozbic, posolic, ułożyć na nim pasek papryki, ogórka kiszzonego i piórka cebuli. Zawinąć w roladki, spiąć wykałaczkami. Oprószyć mąką, obsmażyć na złoto na oleju.
- 2 W rondlu zagotować 1 l wody z kostką rosołową, pieprzem, ziele, liściem laurowym (i poszatkowanymi pieczarkami) oraz pokruszonymi suszonymi grzybami.
- 3 Do rondla przełożyć zezłoczone roladki, dodać maggi, bazylię, dusić na wolnym ogniu.
- 4 Pozostałą cebulę zeszklić na maśle razem z czosnkiem, dodać do mięsa i dusić do miękkości. Podawać z ziemniakami, puree i surówką. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: