

# Fasolowe Roladki



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **546** Ocena: **4761**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 kg schabu
- Sól
- Pieprz
- Olej do smażenia
- Bułka tarta do panierki
- 2 jajka
- Mąka pszenna do obtoczenia
- 20 dag fasolki szparagowej
- 1 słoiczka papryki konserwowej
- Serek topiony z szynką w plastrach

## Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w plastry, rozbijamy.
2. Doprawiamy pieprzem oraz solą.



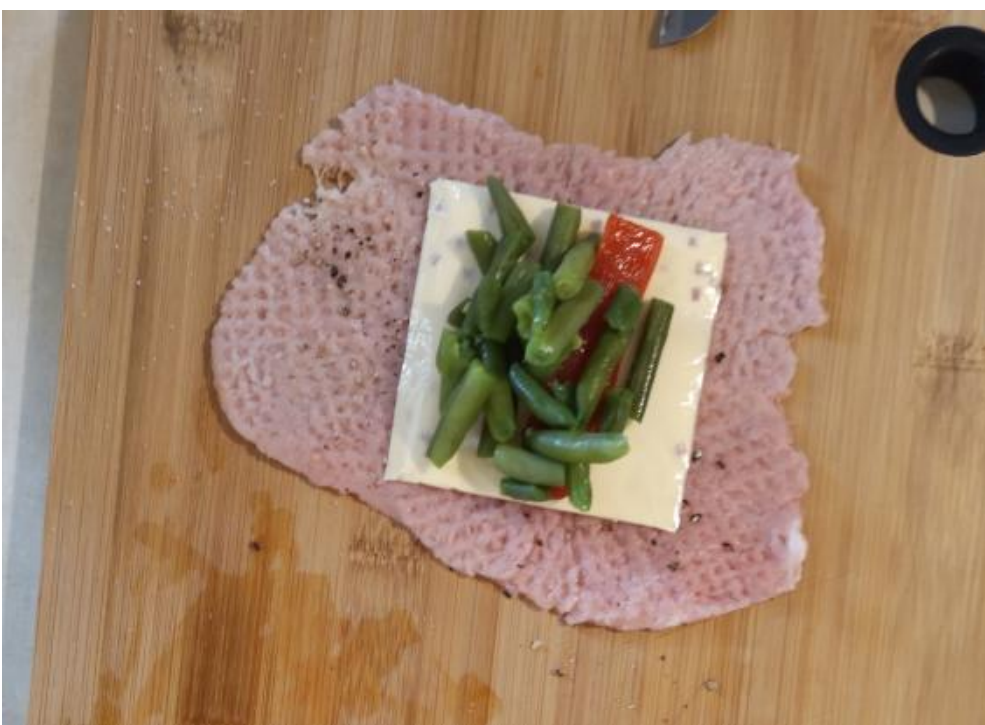
3. Fasolkę gotujemy w osolonej wodzie.
4. Na każdym kawałku mięsa, układamy plasterki sera.



3 5. Pasek papryki.



4 6. Ugotowaną fasolkę.



5 7. Zawijamy roladki.





6 8. Obtaczamy w mące.



7 9. Zanurzamy w roztrzepanym jajku.



8 10. Panierujemy w bułce tartej



9 11. Smażymy z obu stron na rozgrzanym oleju.



10 12. Roladki gotowe.  
13. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: