

Ostre, aromatyczne roladki ze schabu

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7226**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Schab
- Musztarda
- boczek
- chilli
- Papryka czerwona
- Cebula biała

Sposób przygotowania:

- 1 4 plastry schabu należy rozbić tłuczkiem na cienkie plasterki. Każdy plaster z jednej strony posmarowałam musztardą, delikatnie oprószyłam chilli, pokryłam plastrami boczku, ułożyłam po 4 cienkie paseczki czerwonej papryki i kilka piórek cebuli. Roladki ciasno zwinęłam i spięłam wykałaczkami, aby się nie rozpadły. Z wierzchu osoliłam.
Każdą roladkę należy obsmażyć na tłuszczu, aby się zamknęły pory. Po obsmażeniu roladki wkładamy do żaroodpornego naczynia i pieczemy minimum godzinę do miękkości w 180 stopniach.
- 2 Podczas pieczenia roladek można włożyć do piekarnika ziemniaki pokrojone w ósemki, które można delikatnie natłuścić olejem rzepakowym i obsypać przyprawą do ziemniaków. Ziemniaki pieczemy około 40 minut.

Twoje notatki do przepisu: