

rolada schabowa



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8633**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 1,5 kg schabu
- 5 ząbków czosnku
- SÓL, PIEPRZ, ZIOŁA PROWANSALSKIE
- 1 cebula
- 6 dużych pieczarek
- 1 liść laurowy
- rosół lub kostka rosołowa
- 2 łyżki smalcu

Sposób przygotowania:

- 1 schab przeciąć wzdłuż tak żeby powstał duży prostokątny kawał mięsa. Mięso rozbić delikatnie z obu stron. Mięso posolić i popieprzyć z obu stron. czosnek przecisnąć przez praskę i posmarować tą część mięsa, która będzie w środku. Cebulę i pieczarki obrać. Cebulę pokroić w piórka, rozłożyć na całym płacie mięsa. Pieczarki pokroić w plasterki i też ułożyć na mięsie. Schab zwiijać formując roladę. Powstałą roladę obwiązać sznurkiem. Na patelni rozgrzać smalec i roladę obsmażyć z każdej strony. Następnie roladę przełożyć do garnka podlać rosółem dodać liść laurowy i dusić do miękkości ok 40 min. Taką roladę można również upiec w piekarniku.

Twoje notatki do przepisu: