

# Rolada ze schabu

Autor: **gigi0784**Przepisów: **3** Ocena: **7**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- płat schabu
- musztarda
- chrzan
- Boczek wędzony
- żurawiny najlepiej suszone
- sól i pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Płat mięsa zasolić i zapieprzyć z obu stron. Boczek kroimy w kostkę i smażymy. Smarujemy jedną stronę schabu musztardą i chrzanem, wykładamy boczek a na boczek żurawiny.  
ZAWIJAMY
- 2 Całość podsmażamy z każdej strony do "złapania koloru" i wkładamy do piekarnika na 1 godzinkę na 160 stopni.
- 3 Podajemy z sosem chrzanowym

## Twoje notatki do przepisu: