

Rolada ze schabu z omletem



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **378** Ocena: **4930**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- około 1 kg kawałek schabu bez kości
- 3 jajka
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki zielonego groszku (mrożonego lub konserwowego)
- 1/4 czerwonej papryki
- łyżka drobno posiekanych ziół (u mnie kocanka włoska, rozmaryn, szalwia i tymianek)
- 1-2 łyżki oleju
- 2 ząbki czosnku
- Pieprz
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotowujemy omlety. Paprykę kroimy w kostkę. W misce rozkłucamy jajka. Następnie dodajemy paprykę, groszek i zioła. Wszystko dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy mąkę i doprawiamy do smaku solą. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oleju i wlewamy połowę omletu. Smażymy do ścięcia jajek (możemy też smażyć z obu stron). Tak samo postępujemy z drugą połową ciasta.
- 2 Następnie oczyszczamy mięso z błonek. Następnie delikatnie rozcinamy schab wzdłuż jego dłuższego boku. Robimy to w taki sposób, jakbyśmy chcieli rozwinąć mięso z rulonu. ;) Rozcięte mięso utworzy nam prostokąt, który następnie delikatnie rozbijamy tłuczkiem, aby był równej grubości. Schab solimy, pieprzymy i nacieramy rozgniecionym czosnkiem. Kładziemy na nim omlety i ostrożnie zwijamy tworząc roladę. Później nadajemy jej ładny kształt wiążąc ją sznurkiem.
- 3 Pieczeń wkładamy do rękawa do pieczenia, zapinamy i wkładamy do piekarnika.
- 4 Pieczemy około 1h 15 minut w 180°C. 15 minut przed końcem rozcinamy folię żeby mięso się podpiekło. Gotowy schab wyciągamy z piekarnika i zostawiamy na 10 minut do odpoczęcia.
- 5 Roladę podajemy pokrojoną na plasterki i polaną ulubionym sosem (ja polecam koperkowy lub grzybowy).

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: