

# Roladki schabowe z boczkiem i jajkami przepiórczymi



Autor: **mimiwiki**  
Przepisów: **573** Ocena: **16543**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 500 g schabu
- 4 plastry wędzonego boczku
- 12 przepiórczych jajek
- musztarda
- sól
- pieprz
- papryka słodka
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo - około 4 minut.

Schab dzielimy na cztery plastry i rozbijamy na cienkie kotlety. Każdy plaster doprawiamy solą i pieprzem, smarujemy musztardą i układamy plaster boczku. Na boczku umieszczamy po 3 jajeczka i zwijamy roladki (możemy spiąć wykałaczką).



- 2 Oprószamy roladki solą, pieprzem i słodką papryką, po czym obsmażamy z każdej strony na patelni z niewielką ilością tłuszczu. Przekładamy roladki do naczynia żaroodpornego i podlewamy niewielką ilością wody. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 25 minut.

Smacznego :)

Po inne przepisy napraszam na blog [Moje Kuchenne Rewelacje](http://mojekuchennerewelacje.blogspot.com) :)



Twoje notatki do przepisu: