

# Roladki schabowe z suszonymi pomidorami i parmezanem



Autor: **wiejska-chatka**  
Przepisów: **36** Ocena: **622**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- schab 4 kotlety
- pomidory suszone
- bulion grzybowy
- Musztarda
- olej do smażenia 5 łyżek
- marchew 1 szt.
- por średni zielona część
- czosnek 4 ząbki
- imbir świeży mały kawałek
- miód naturalny 1 łyżka
- rozmaryn świeży 1 gałązka
- parmezan
- Sól
- Pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Kotlety schabowe płuczemy, osuszamy i rozbijamy na grubość ok 0,5 cm. Następnie solimy i pieprzymy. Odkładamy na ok. 15 - 30 min.
- 2 Warzywa kroimy. Imbir ilość według uznania kroimy w drobniutką kosteczkę. Marchew, czosnek i por zieloną część kroimy w talarki. . Rozmaryn pozostawiamy w całości.
- 3 po 30 minutach każdy kotlet schabowy smarujemy musztardą, kładziemy pokrojone w paseczki suszone pomidory i sypimy parmezanem.
- 4 Każdą roladkę zwijamy i związujemy dratwą lub sznurkiem wędzarniczym. Rozgrzewamy na patelni olej i smażymy do zrumienienia z każdej strony. Następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego, wsypujemy wszystkie warzywa (po za porem), który dodamy na 5 minut przed końcem. Wlewamy łyżkę miodu tłuszcz ze smażenia roladek i pół szklanki bulionu grzybowego. Dusimy ok 35 minut w temperaturze 180 stopni.
- 5 Roladki można podawać jako przystawkę lub do obiadu do ziemniaków lub frytek.  
SMACZNEGO

## Twoje notatki do przepisu: