

Roladki z brokułem i pieczarkami



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **1166** Ocena: **14395**

5-6 os. 30 min łatwe tanie

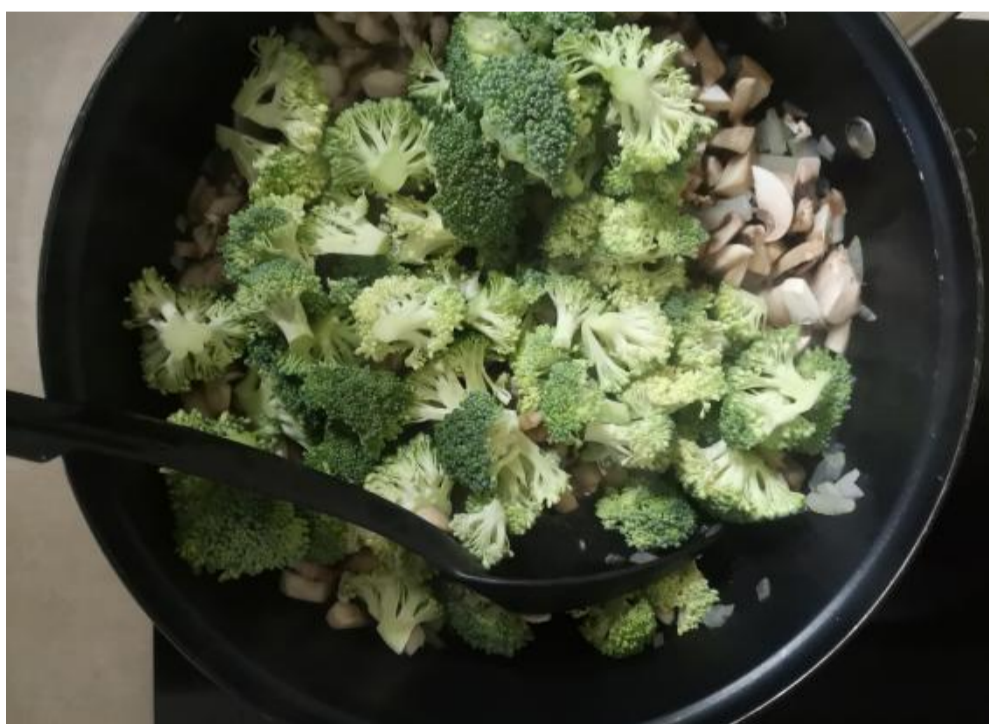


Składniki:

- 1 kg schabu
- 1 cebula
- 1 brokuł
- 20 dag pieczarek
- 1 opakowanie kuleczek małych mozzarelli
- Olej do smażenia
- Bułka tarta do panierki
- 2 jajka
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

1. Mięso myję, osuszam, kroję plastry i rozbijam. Doprawiam pieprzem oraz solą.
2. Cebulę obieram drobno kroję i smażę na rozgrzanym oleju. Do cebuli dodaję umyte drobno pokrojone pieczarki oraz umyte, pokrojone na malutkie różyczki brokuł. Doprawiam pieprzem oraz solą.



3. Gotowy farsz nakładam na każdy kawałek mięsa oraz pod dwie kuleczki sera mozzarelli.



- 3 4. Mięso zwijam w roladki i panieruję w bułce tartej, w roztrzepanym widelcem jajku i ponownie w bułce tartej.
5. Roladki smażę na rozgrzanym oleju z każdej strony.



- 4 6. Gotowe.
7. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: