

# Roladki z parówką



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **652** Ocena: **6245**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

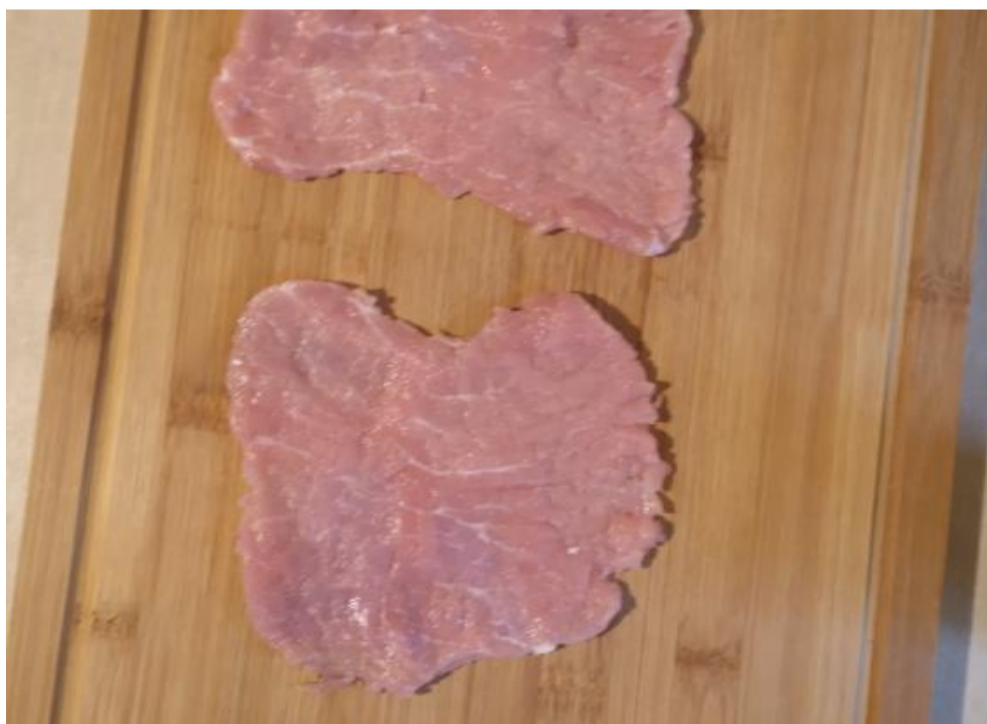


## Składniki:

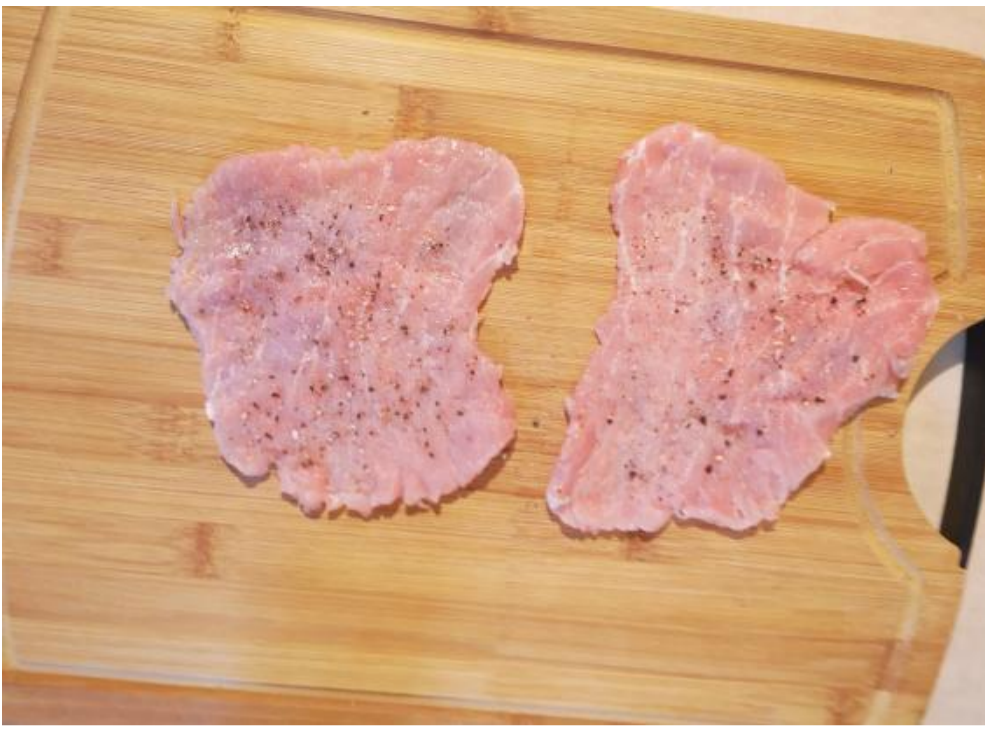
- 1 kg schabu
- 4 berlinki
- Pesto Rosso
- 10 dag sera żółtego w plastrach
- Bułka trąta do panierki
- 2 jajka
- Sól
- Pieprz
- Olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

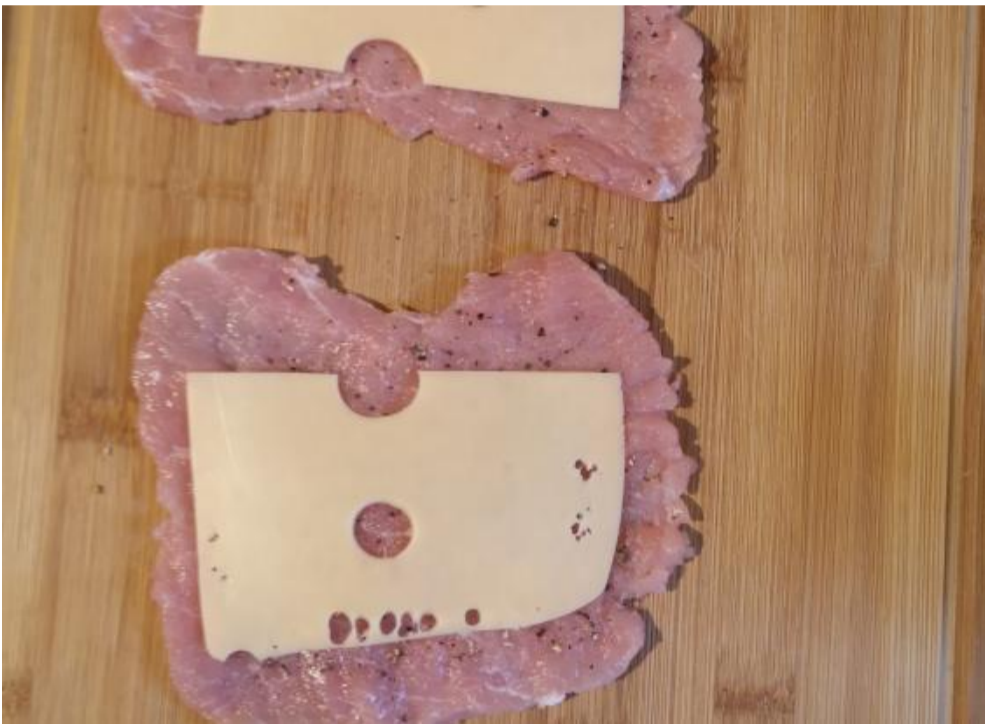
1. Mięso kroimy w plastry i rozbijamy.



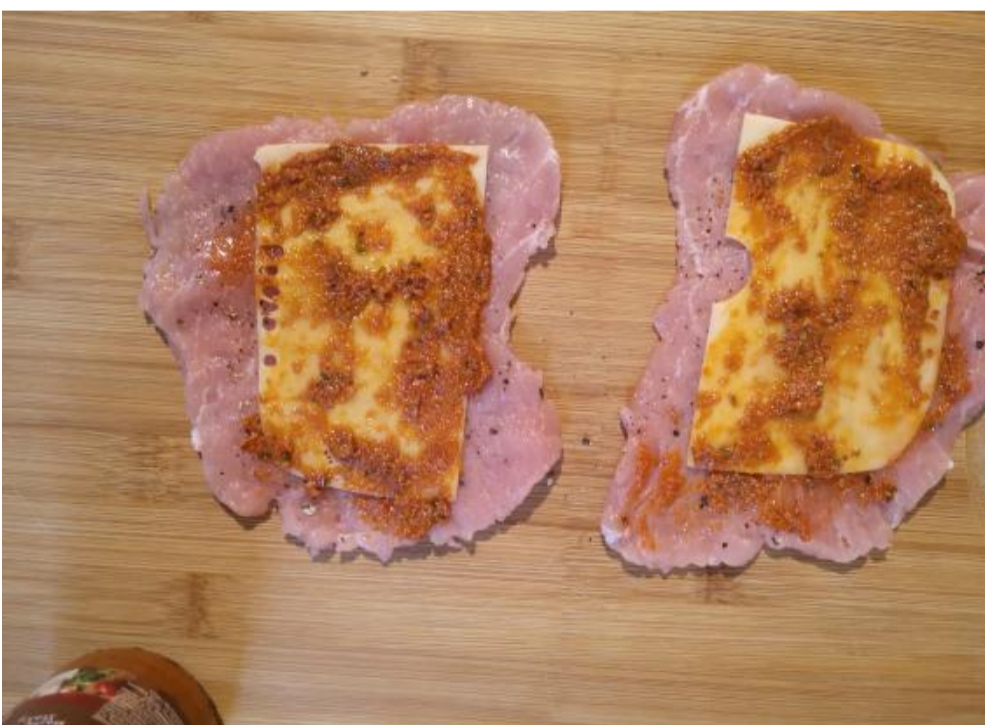
2. Doprawiamy pieprzem oraz solą.



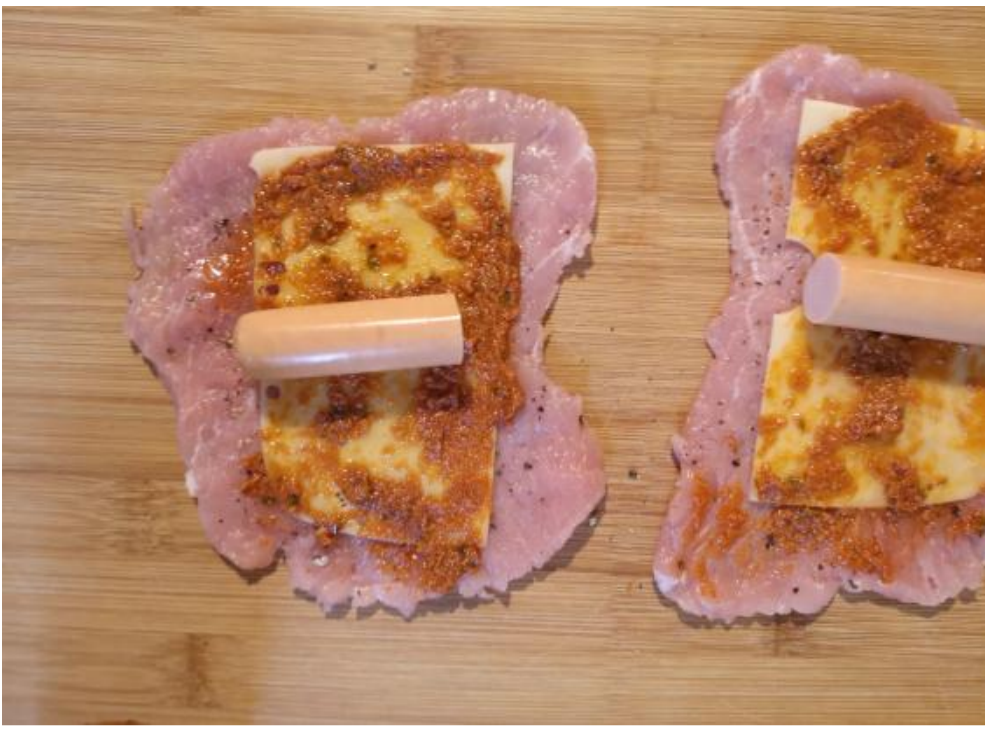
3. Układamy na każdy kawałek mięsa po plasterze sera.



4. Smarujemy cienko Pesto.



5. Berlinkę kroimy na 3 części, jedną część układamy na serze.



6. Zwijamy roladki.



7. Zanurzamy w roztrzepanym widelcem jajku.



8. Obtaczamy w bułce tartej.



9. Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron.



10. Roladki gotowe.  
11. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: