

Roladki ze schabu

Autor: **asia67**Przepisów: **431** Ocena: **6137**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- kotlety schabowe 4 szt
- papryka świeża lub marynowana
- szynka 4 plastry
- cebula 1 szt
- majonez 2 łyżki
- olej
- sól, pieprz, sos sojowy,
- mąka
- śmietana 18%
- mozzarella

Sposób przygotowania:

1. kotlety rozbić dość cienko, doprawić solą i pieprzem, odstawić
2. cebule cienko pokroić w piórka, paprykę w paski,
3. kotlety posmarować cienko majonezem, położyć plaster szynki, na to paprykę i cebulę oraz plaster mozzarelli, zwinąć roladki, spiąć wykałaczką,
4. roladki obsmażyć na oleju na rumiano, podlać wodą, dusić do miękkości, sos zagęścić mąką i ew. śmietaną, doprawić sosem sojowym, solą i pieprzem,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: