

Schabowe roladki z orzechami



Autor: **Kobieta_i_zycie**
Przepisów: **1313** Ocena: **11048**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 3 plastry schabu
- 8 dag orzechów mieszanych: laskowe włoskie
- 8 dag suszonych śliwek
- 2 jajka
- 3 łyżki tartej bułki
- łyżeczka miodu
- sól
- pieprz
- bułka tarta do panierowania
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 60 min • Porcja 380 kcal • Koszt porcji 3 zł • Przepis na 3 porcje.
- 2 Plastry schabu rozbijam młotkiem do mięsa na duże płaty. Orzechy i śliwki drobno siekam.
- 3 Do orzechów dodaję 3 łyżki bułki tartej, miód, sól i pieprz do smaku oraz jajko. Mieszam. Nadzienie dzielę na 3 równe części, rozsmarowuję na schabie i zwijam ciasno, nie spinam. Panieruję w jajku i bułce.
- 4 Smażę roladki na wolnym ogniu ze wszystkich stron. Pozostawiam pod przykryciem na małym ogniu, na 10 min. Roladki można też wstawić na 10-15 min do piekarnika.
- 5 Mięso podaję najczęściej z pieczonymi ziemniakami, lub frytkami i surówką z pora oraz marchewki doprawioną śmietaną.
- 6 Te roladki to łatwe i tanie danie na rodzinny obiad. Renata Pyzik z Tarnogóry

Źródło: Kobieta i życie

Twoje notatki do przepisu: