

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

WIOSENNE ROLADKI SCHABOWE

Składniki:

- 0,5 kg schabu b/k
- 1 zielony ogórek
- 2 rzodkiewki
- szczypiorek do dekoracji
- 4 liście sałaty
- 1 jajko
- mąka
- bułka tarta do panierki
- sól i pieprz
- tłuszcz

Sposób przygotowania:

Schab podzielić na 4 porcje, rozbić mięso tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem. Rzodkiewki, sałatę i szczypiorek opłukać, osączyć. Ogórka obrać, pokroić wzdłuż na 4 części. Rzodkiewki pokroić w cienkie plastry. Na plastrze mięsa układać liść sałaty, plastry rzodkiewek, szczypior i słupek ogórka. Mięso zwijamy z warzywami w rulon, roladki obtaczamy w mące, jajku i tartej bułce. Smażymy roladki w głębokim tłuszczu kilka minut na wolnym ogniu. Układać roladki na półmisku wyłożonym liśćmi zielonej sałaty. Udekorować rzodkiewkami.

SMACZNEGO!!!