




Roladka schabowa z fetą i koperkiem z parowaru

 Wafelek2601


Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

schab bez kości - 4 plaster

ser feta - 15 dag

koper - 1/2 pęcz

oliwa - trochę

sól i pieprz - do smaku

czosnek granulowany - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyty schab cieniutko rozbić.

Wysmarować delikatnie oliwą, oprószyć solą, pieprzem oraz czosnkiem. Na każdym kawałku mięsa ułożyć część rozkruszonej fety oraz posiekanego koperku. Zwinąć roladki. Odstawić na godzinę do lodówki aby naszły przyprawami. Po tym czasie włożyć do parowaru i gotować 30 minut. Podawać z ziemniakami i warzywami również ugotowanymi w parowarze.