

Roladki schabowe w sosie koperkowym


 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

schab - 4 plaster
cebula - 1 szt.
czosnek - 8 ząbek
sól - do smaku

pieprz - do smaku
mąka - 1 łyżka
koper - 1/2 pęczek
olej do smażenia - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Schab umyć, osuszyć, mocno rozbić. Oprószyć solą i pieprzem. Cebulę i czosnek obrać, cebulę pokroić w pióra, czosnek w plastry. Z brzegu każdego kawałka mięsa ułożyć trochę cebuli i 2 ząbki czosnku. Zwinąć roladki, spiąć wykałaczką. Podsmażyć na mocno rozgrzanym tłuszczu.

KROK 2: Podlać zimną wodą, dusić pod przykryciem do miękkości. Kiedy mięsko będzie miękkie mąkę wymieszać z 1/3 szklanki zimnej wody, wlać do sosu. Koperek umyć, posiekać, dodać do sosu. Pogotować kilka chwil razem, doprawić solą i pieprzem.

KROK 3: Podawać z ziemniakami i surówką.