ROLADKI ZE SCHABU

Magster

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- schab - 1 kg
- korniszony - 2-3
- papryka konserwowa - kilka
- marchewka gotowana - 2
- boczek - kawałek
- musztarda - trochę
- sól - trochę
- pieprz - trochę
- mąka - 1 łyżka
- śmietana kremówka - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso pokroić na cienkie plastry, rozbić tłuczkiem, posolić, popieprzyć oprószyć pieprzem ziołowym.Można zrobić to dzień wcześniej i wstawić do lodówki.

KROK 2: Marchew, paprykę, korniszon, boczek pokroić w słupki.Każdą część mięsa posmarować lekko musztardą. Układać w poprzek powyższe składniki.

KROK 3: Zwinąć w rulonik i ciasno układać w żaroodpornym naczyniu. Jeśli potrzeba można spiąć wykałaczką.Podlać wodą. Piec ok.1,5 godziny w 180 stopnich.

KROK 4: Okolo 30 minut przed końcem pieczenia, śmietanę rozmieszać z mąka dodać do roladek. Sos doprawić do smaku solą, pieprzem, vegetą.Wstawić z powrotem do piekarnika do zapieczenia.Podawać na przykład z kaszą gryczaną lub kluskami śląskimi.