




Rolady schabowe z szynką, pieczarkami i serem mozzarella

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 3 porcje

Składniki:

kotlety schabowe - 3 szt.

plastry szynki konserwowej - 3 szt.

plastry sera żółtego - 3 szt.

mozzarella duża kulka - 1 szt.

pieczarki - 250 g

cebula - 1 szt.

masło klarowne - 1 łyżka

sól i pieprz mielony - - do smaku

Dodatkowo: -

bułka tarta - 250 g

mąka pszenna - 3 łyżka

jajka - 2 szt.

mleko (szklanka o pojemności 200 ml) - 1/5 szklanka

przyprawa do mięsa wieprzowego -
- szczypta

masło klarowne do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kotlety opłukać, osuszyć, a następnie rozbić na płaty, każdy płat oprószyć pieprzem i solą. Pieczarki oczyścić pokroić i podsmażyć na maśle klarownym z pokrojona w kostkę cebulą. Na każdym płacie rozłożyć plaster szynki konserwowej, porcję podsmażonych pieczarek oraz kawałki sera mozzarella.

Zwinąć ciasto w roladę. Przygotować dwa naczynia w jednym rozbełtać jajka z dodatkiem mleka i szczyptą przyprawy do wieprzowiny, a w drugiej wymieszać bułkę tartą z mąką. Przygotowane rolady obtaczać najpierw w rozbełtanym jajku z mlekiem, a następnie w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym maśle klarownym z każdej strony na złoty kolor.