Roladki schabowe z bryndzą i rozmarynem

Nikita

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

15 min

2 porcje

Składniki:

- schab - 2 plaster
- bryndza - 2 łyżka
- rozmaryn - - kilka listków
- pieprz - - szczypta
- śliwka suszona - 1 szt.
- orzechy pekan (lub włoskie) - 2 szt.
- mąka - 1 łyżeczka
- jajo małe - 1 szt.
- bułka tarta - 1-1,5 łyżka
- masło klarowane - 1-2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Plastry schabu rozbić tłuczkiem (dosyć cienko).

KROK 2: Mięso oprószyć pieprzem i drobno posiekanym rozmarynem.

KROK 3: Na każdym plastrze rozłożyć łyżkę bryndzy, pół śliwki i orzecha pekan pokrojonego na kawałki.

KROK 4: Z mięsa zawinąć roladki. Oprószyć je mąką.

KROK 5: Następnie zanurzyć w roztrzepanym jajku i obtoczyć w bułce tartej.

KROK 6: Smażyć na rozgrzanym maśle klarowanym na małym ogniu, po kilka minut z każdej strony na złoto.

KROK 7: Odsączyć na ręczniku papierowym.

KROK 8: Podawać z surówką i ziemniakami lub z pieczywem. Ewentualnie na zimno pokrojone na plasterki do kanapki zamiast wędliny.