




## Roladki z pieczarkami i jajkiem

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

### Składniki:

plastry schabu - 4 szt.

pieczarki - 200 g

cebula - 1 szt.

masło - 1 łyżka

czosnek - 1 ząbek

jajko ugotowane na twardo - 1 szt.

sól, pieprz - - do smaku

bułka tarta - - trochę

mąka pszenna - - trochę

jajka surowe - 2 szt.

olej do smażenia - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cebulę posiekać, zeszklić na rozgrzanym maśle, dodać pokrojone pieczarki, podsmażyć, przyprawić solą i pieprzem, ostudzić. Mięso umyć, osuszyć, rozbić tłuczkiem przez folię na bardzo cienkie płaty. Każdy kawałek natrzeć przeciśniętym przez prasę czosnkiem, oprószyć solą i pieprzem. Następnie na mięso nałożyć porcję farszu z pieczarek, ćwiartkę ugotowanego jajka.

**KROK 2:** Mięso z farszem i jajkiem zwinąć w roladki.

**KROK 3:** Panierować w mące, roztrzepanych jajkach i obtaczać w bułce tartej.

**KROK 4:** Smażyć na złoty kolor w głębokim tłuszczu. Rumiane roladki osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawać z ziemniakami i surówką.