




Roladki z warzywno-jajecznym nadzieniem

 Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

kotlety schabowe - 2 szt.
por mały - 1 szt.
papryka czerwona - 1/4 szt.
boczniki - 1 szt.
jajka - 2 szt.
czosnek - 1 ząbek

masło - 1 łyżka
sól, pieprz - - do smaku
olej do smażenia - - trochę
mąka - - trochę
płatki kukurydziane - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na rozgrzanym maśle podsmażyć posiekany por, paprykę i boczniki. Wbić jajko, oprószyć solą i pieprzem, zamieszać, usmażyć, ostudzić.

KROK 2: Mięso umyć, osuszyć, zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty. Oprószyć solą i pieprzem, natrzeć zmiążdżonym czosnkiem. Włożyć porcję nadzienia, zwinąć w roladki, spiąć wykałaczkami.

KROK 3: Panierować w mące, roztrzepanym jajku i pokruszonych płatkach kukurydzianych.

KROK 4: Smażyć na rozgrzanym oleju ze wszystkich stron na złoty kolor.