





## Roladki ze schabu

 Kuchnia Michaliny

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

kawałek schabu pokrojonego w plastry - 1 kg  
suszone pomidory - - kilka  
szpinak świeży - - garść  
pieprz świeżo zmielony - - do smaku

sól - - do smaku  
mozzarella - 1 szt.  
zioła prowansalskie - - garść  
olej - 2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kotlety schabowe dobrze rozbić, posolić i popieprzyć wyłożyć świeży szpinak, na to pokrojone pomidory suszone i plasterki sera (u mnie mozzarella) posypać ulubionymi ziołami, ciasno zwinąć i smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor z wszystkich stron. Podlać wodą i dusić aż będą miękkie i delikatne. Podawać z ulubionym warzywami, kaszą lub ziemniakami. Wypróbuj patent, by schab był bardziej soczysty warto namoczyć na noc w mleku z cebulą, poczujesz różnicę.