



Rolady ze schabu

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

Składniki:

schab - 6 plaster
ogórki kiszane - 4 szt.
cebula duża - 1 szt.
kielbasa śląska - 2 szt.

musztarda - 2 łyżka
sól i pieprz mielony - - do smaku
mąka pszenna do zagęszczenia - -
trochę

Dodatkowe info:

Smaczne, rozpływające się w ustach rolady ze schabu. Są proste w przygotowaniu, szybko mięciutkie i po za tym bardzo smaczne. Moja rodzinka je uwielbia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Plastry schabu myjemy, osuszamy. Następnie rozbijamy tłuczkiem. Delikatnie oprószamy solą i pieprzem. Ogórki kielbasę oraz obraną cebulę pokroić w kostkę z tym, że cebulę w drobną kostkę, a ogórki i kielbasę w grubiej. Dodać musztardę, do smaku soli, pieprzu i wymieszać. Porcje farszu nakładać na rolady ciasno zwinąć i obwiązać nitką kuchenną. Lekko oprószyć mąką. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu na początku na dużym płomieniu ognia do zrumienienia, następnie zmniejszyć płomień i smażyć rolady do do miękkości mięsa, podlewając od czasu do czasu wodą. Powstały sos zagęścić mąką wymieszaną w wodzie. Najlepiej smakuje na drugi dzień.