

Roladki schabowe z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



danie główne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- schab bez kości - 80 dag
- jajka - 2 szt.
- pieczarki - 30 dag
- bułka tarta -
- vegeta pieprz -
- cebula - 1 szt.
- musztarda -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso pokroić na porcje, posypać vegetą i pieprzem, następnie cienko rozbić. Cebulę i umyte pieczarki pokroić i usmażyć. Rozbite kotlety posmarować lekko musztardą, na każdy nałożyć trochę smażonych pieczarek. Zwinąć w rulon albo na pół łącząc brzegi. Panierować jajku i bułce. Smażyć z obydwu stron w dużej ilości tłuszczu na średnim ogniu. Podawać z ziemniakami i surówką