



przepisy.pl

Roladki schabowe wielkanocne



Składniki:

- schab w plastrach - 3 sztuki
- boczek w plastrach - 3 sztuki
- jaja na twardo - 3 sztuki
- różyczki kalafiora - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- ser topiony - 20 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Rosół szlachetny drobiowo-wołowy Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 1 sztuka
- Sos do pieczeni ciemny Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  3 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Do miski wlać olej wsypać marynatę do mięs i przyprawę do gyros Knorr. Plastry mięsa rozbić tłuczkiem zamarynować. Odstawić na 12 godzin.
2. Ugotować jajka na twardo, obrać ostudzić. Ugotować kalafior. Ugotować ryż pod koniec gotowania dodać 1/2 kostki cielejącej knorr.
3. Jajka zawinąć w plastry mięsa i boczku, spiąć wykałaczkami. Na patelni rozgrzać olej usmażyć na nim roladki. Wlać 200 ml wody zagotować przykryć i dusić 12-15 minut. W 1/2 szkl wody zimnej rozrobić sos ciemny wlać do patelni i gotować 5 minut.
4. Do naczynia żaroodpornego wyłożyć ryż, roladki i kalafior poleć sosem, zapiec w 180 stopniach 8-10 minut. Pod koniec posypać serem zapiec posypać natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl