



## Mięsne zawijaski

przepisy.pl



 60 minut  5 osób  Łatwe

### Składniki:

- schab w plastrach - 5 sztuk
- ser salami w plastrach - 5 sztuk
- szynka w plastrach - 5 sztuk
- ogórki kiszzone - 2 sztuki
- masło roślinne - 2 łyżki
- natka pietruszki - 2 łyżki
- sól do smaku - 1 łyżeczka
- pieprz do smaku - 0.5 łyżeczek
- jajko - 1 sztuka
- tarta bułka - 1 szklanka
- mąka - 1 łyżka
- ciepła woda - 1.5 szklanek
- Bulionetka Domowa Pieczeniowa Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Rozbijamy plastry schabu. Oprószamy solą i pieprzem. Na każdy plaster schabu kładziemy po kilka wiórków masła i posypujemy natką pietruszki. Kładziemy na przemian, pokrojone w paski: ser i szynkę. Na brzegu układamy ćwiartkę ogórka i zwijamy ściśło jak roladkę.
2. Panierujemy w rozkluconym jajku i tartej bułce. Obsmażamy na oleju na rumiano i przekładamy do garnka
3. Na patelni rozpuszczamy czubatą łyżkę masła. Posypujemy mąką i prażymy aż zbrązowieje. Powoli wlewamy wodę. Wkładamy bulionetkę pieczeniową Knorr. Ciągłe mieszamy aby nie powstały grudki. Tak powstałym sosem zalewamy roladki i dusimy na małym ogniu pod przykryciem około 20 minut. Ewentualnie podlewamy wodą, jeżeli sosik nazbyt zgęstnieje

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)