



Rolada ze schabu z wątróbką

przepisy.pl



 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- schab bez kości - 1 kilogram
- wątróbka drobiowa - 0.25 kilogramów
- masło - 2 łyżki
- bułka tarta - 2 łyżki
- rozmaryn - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- wytrawne wino białe - 1 szklanka
- olej - 4 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso rozcinamy wzdłuż, tworząc prostokąt. Lekko rozbijamy. Oprószamy pieprzem i solą.
2. Wątróbkę płuczemy, osuszamy i kroimy. Obsmażamy na maśle. Dodajemy bułkę tartą, posiekane igły rozmarynu i czosnek, sól, pieprz do smaku. Na koniec wbijamy jajko, mieszamy i zdejmujemy z ognia.
3. Gdy farsz wystygnie, rozkładamy go równomiernie na naszym schabie. Zwijamy go i obwiązujemy nitką. Smarujemy połową oleju i wkładamy na natłuszczonej drugiej połową oleju foremki żaroodpornej.
4. Wkładamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika. Podlewamy winem i w razie potrzeby wodą. Pieczemy godzinę

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