



przepisy.pl

Roladki schabowe z szynką i kurkami



Składniki:

- schab - 3 plastry
- szynka - 1 plaster
- świeże kurki - 25 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- pieprz - 3 szczypty
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie

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

 60 minut  3 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. W pierwszej kolejności przygotowujemy farsz z kurek. Na 1 łyżce oleju dusimy 25 dag kurek i posiekana w kostkę cebulę, połowę zostawiamy, a drugą częścią będziemy faszerować schab.
2. Następnie rozbijamy dokładnie plastry schabu i posypujemy je Przyprawą do karkówki Knorr. Plaster szynki kroimy na 3 części i układamy je na schabie, obok kładziemy duszone kurki z cebulką. Zwijamy roladki ciasno, spinamy je wykałaczkami i posypujemy tą samą Przyprawą do karkówki Knorr co w środku.
3. Obsmażamy dokładnie roladki z każdej strony na patelni grillowej, na 1 łyżce oleju, podlewamy wrzącą wodą, dodajemy 1 opakowanie bulion Babuni wołowy, przykrywamy i dusimy do miękkości, w razie czego uzupełniając wodą. Roladki układamy na talerz, posypujemy duszonymi kurkami, robimy z nich dowolną dekorację.

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