



ROLADKI ZE SZPINAKIEM

przepisy.pl



Składniki:

- kotlet schabowy - 4 sztuki
- pieczarki - 4 sztuki
- szpinak mrożony w kulach - 4 sztuki
- mozzarella kulki - 2 sztuki
- czosnek - ząbki - 2 sztuki
- jajko - 2 sztuki
- bułka tarta - 1 szklanka
- margaryna - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie

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

45 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kotlety umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, rozbić. Każdy oprószyć Przyprawą do karkówki Knorr i odstawić na min. 1 godzinę.
2. Masło roztopić na patelni, wrzucić przeciśnięty przez praskę czosnek, chwilę przesmażyć. Dodać poszatkowane pieczarki, dusić ok 10 minut, dorzucić szpinak i mieszając trzymać na gorącej patelni jakieś 5 minut.
3. Każdego kotleta posmarować na całej długości szpinakiem i ułożyć pokrojoną mozzarellę. Ciasno zwinąć, w razie potrzeby użyć wykałaczki w celu mocnego spięcia. Roladki obtoczyć kolejno w roztrzepanym jajku, bułce i jeszcze raz w jajku. Piec na rozgrzanej margarynie ok 5 minut z każdej strony.

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