



przepisy.pl

Rolady zawijane ze schabu z grzybami



 90 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- kotlety ze schabu grube bez kości - 3 sztuki
- Bulionetka Domowa Pieczeniowa Knorr** - 1 sztuka
- wędzony boczek paski po 1 cm - 3 sztuki
- razowiec-skórka- paski po 1 cm - 3 sztuki
- mały korniszon - 1 sztuka
- kapelusze suszonych grzybów - 10 sztuk
- ostra musztarda - 3 łyżeczki
- sól - 1 szczypta
- pieprz mielony - 1 szczypta
- papryka mielona - 1 szczypta
- cebula duża - 3 sztuki
- olej - 4 łyżki
- masło - 2 łyżki
- woda - 3 szklanki
- słodka śmietanka 18 % - 0.3 szklanek
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżka
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 0.5 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- Zasmażka błyskawiczna ciemna Knorr** - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Suszone grzyby namoczyć, a potem pokroić w paseczki.
2. Kotlety trzeba przygotować do robienia rolad spłaszczając je i rozklepując je. Każdy kotlet połączyć odrobiną oleju, posmarować musztardą, posypać pieprzem, papryką i majerankiem.
3. Farsz rolady stanowi kawałek skórki razowca, korniszona, suszonego grzybka, wędzonego boczku. Zwinąć rolady tak jak klasyczne rolady wołowe (śląskie). Obwiązać nicią.
4. Oprószyć papryką, majerankiem i skropić Delikatem w płynie. Rozgrzać olej masłem. Obsmażyć rolady na rumiano. Włożyć do garnka razem z tłuszczem od smażenia, pokrojonymi drobno cebulami, grzybami, Bulionetką i Bulionem grzybowym. Wlać wodę. Dusić z 1 godzinę z lekko uchyloną pokrywką.
5. Kiedy zrazy są już dobre, a sos się zagotuje - usunąć nici z rolad i przełożyć mięso z powrotem do garnka, doprawić sos do smaku pieprzem, mini kostką Smażona Cebulka, Delikatem, mieloną papryką. Wlać śmietankę. Zagęścić sos błyskawiczną zasmażką ciemną.