



przepisy.pl

# Schabowe Roladki z Pieczarkami



 30 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- kotlety schabowe bez kości - 4 sztuki
- pieczarki - 300 gramów
- cebula - 0.5 sztuk
- masło klarowane - 100 mililitrów
- białe wino - 100 mililitrów
- musztarda - 2 łyżeczki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Sos śmietanowo-grzybowy Knorr** - 1 opakowanie

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

## Sposób przygotowania:

1. Pieczarki i cebulę pokroiłam w półplasterki, wrzuciłam na zimne masło, osoliłam i delikatnie osoliłam, podsmażyłam na dużej patelni na złoto-brązowo.
2. Gdy pieczarki zbązowiły podlałam winem, doprawiłam białym pieprzem.
3. Kotlety rozbiłam i posmarowałam musztardą. Na każdym kotlecie ułożyłam p łyżce pieczarek, zwinęłam w roladki, zabezpieczyłam nitką i podsmażyłam z pieczarkami po 3 minuty z każdej strony.
4. Gotowe roladki zalałam sosem śmietanowo-grzybowym i często mieszając dusiłam około kwadransa.
5. Smacznego!

---

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)