



przepisy.pl

## Zawijaski z serem i natką pietruszki



### Składniki:

- ser salami w plastrach - 4 sztuki
- schab w plastrach - 4 sztuki
- natka pietruszki - 2 łyżeczki
- sól do smaku - 0.5 łyżeczek
- łyżka masła - 1 sztuka
- pieprz - 0.5 łyżeczek
- jajko - 1 sztuka
- tarta bułka - 0.5 szklanek
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 3 łyżki

 45 minut  4 osoby  Łatwe

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

### Sposób przygotowania:

1. Plastry schabu cieniutko rozbiłam, tak aby nie poprzerywać mięsa. Opruszyłam solą i pieprzem. Posmarowałam cienką warstwą masła i posypałam zieloną natką pietruszki. Na każdy plaster ułożyłam ser i zwinęłam w roladki. Przekułam długą wykałaczką do szaszłyków i obtoczyłam najpierw w rozkłuconym jajku a później w tartej bułce. Obsmażyłam na patelni i przełożyłam na talerz.

2. W 300 ml zimnej wody rozmieszałam trzy czubate łyżki sosu. Zagotowałam sos i włożyłam do niego roladki. Zmniejszyłam ogień i dusiłam pod przykryciem około 20 minut. Podałam z surówką i ziemniakami.

---

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)