



Roladki z kaszanką i kiszonym ogórkiem

Autor: Niezapominajka

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mięso umyć, osuszyć, zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty, oprószyć kolorowym pieprzem i solą.

Krok 2

Kaszankę bez osłonki włożyć do miseczki, rozgnieść widelcem, opcjonalnie doprawić do smaku mielonym angielskim ziele. Następnie wyłożyć na mięso, wyrównać, posypać smażoną cebulą, ułożyć po słupku kiszzonego ogórka.

Krok 3

Mięso z dodatkami zwinąć w roladki, spiąć wykałaczkami. Panierować w mące, rozbełtanym jajku i bułce tartej.

Krok 4

Rumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju. Przed podaniem z mięsa usunąć wykałaczki.

Składniki:

2 kotlety schabowe

10 dag kaszanki wiejskiej

0,5 kiszzonego ogórka

1 łyżka smażonej cebuli

Kolorowy pieprz

Mielone ziele angielskie

Sól

1 jako

2-3 łyżki mąki pszennej

Bułka tarta

Olej do smażenia