



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Roladki schabowe z ananasem

Pyszne i łatwe na obiadek

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- schab , 0.5 kg
- przyprawa do gyrosa, 0 szczypta
- ananas w plastrach w puszcze, 4 szt.
- papryka czerwona, 1 szt.
- jabłko, 1 szt.
- sól, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Schab rozbijamy tłuczkiem i lekko solimy, oraz z dwóch stron posypujemy przyprawą gyros. Ananas i paprykę kroimy w paski, a obrane i wydrążone jabłko w części. Na każdym plasterku układamy po paseczku ananasa i papryki, następnie zwijamy tworząc roladkę. Pomiedzy ułożonymi w blaszce rulonikami wkładamy części jabłka i wstawiamy do piekarnika na około 30 minut (temp. 180*). Po 15 minutach dokładamy pozostałą paprykę i ananasa. Podajemy z surówką i pieczonymi ziemniaczkami. Smacznego

