Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni (2450)

Błyskawiczne roladki schabowe

Mają bardzo oryginalny smak .

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: cztery

☑ idealne dla dzieci

Składniki:

- fasolka szparagowa, 100 g
- ser żółty, 4 szt.
- kotlet schabowy, 4 szt.
- mielony pieprz, 2 szczypta
- maślanka, 5 łyżk.
- paluszki , 50 g
- olej, 5 łyżk.
- sól, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Kotlety starannie umyć pod bieżącą wodą i osuszyć za pomocą ręcznika papierowego . Następnie tłuczkiem rozbić do uzyskania bardzo cienkich płatów . Mięso oprószyć solą i pieprzem z obu stron . Na każdy kotlet wyłożyć plasterek sera żółtego i odrobinę ugotowanej fasoli szparagowej . Mięso z dodatkami zawinąć . By roladki nie rozwinęły się podczas smażenia , warto je spiąć wykałaczką . Paluszki słone rozdrobnić za pomocą blendera . Zawijańce zanurzyć najpierw w maślance a następnie obtoczyć w rozdrobnionych paluszkach . Olej wlać na patelnię i rozgrzać , po czym usmażyć przygotowane roladki .