

Roladki wiosenne z rzodkiewką



Składniki

- schab b/k - 500 g
- rzodkiewka - 2 szt
- ogórek zielony - 1 szt
- szczypiorek do dekoracji
- liście sałaty - 4 szt
- jajko - 1 szt
- mąka
- bułka tarta do panierki
- sól i pieprz
- tłuszcz

Sposób przygotowania

Schab podzielić na 4 porcje, rozbić mięso tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem. Rzodkiewki, sałatę i szczypiorek opłukać, osączyć. Ogórka obrać, pokroić wzdłuż na 4 części. Rzodkiewki pokroić w cienkie plastry. Na plastry mięsa układać liść sałaty, plastry rzodkiewek, szczypior i słupek ogórka. Mięso zwijamy z warzywami w rulon, roladki obtaczamy w mące, jajku i tartej bułce. Smażymy roladki w głębokim tłuszczu kilka minut na wolnym ogniu. Układać roladki na półmisku wyłożonym liśćmi zielonej sałaty. Udekorować rzodkiewkami.