



Dodana: 31 marzec 2023 12:19

Zmodyfikowana: 31 marzec 2023 14:34

Rolada schabowa z białą kielbasą

Rolada schabowa z białą kielbasą KGW Ogrodniki

Rolada schabowa z białą kielbasą

Składniki

- 1 kg schabu
- 2 średnie białe kielbasy
- 3 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 3 szklanki wody
- liść laurowy, ziele angielskie
- 1 łyżka musztardy
- 1 opakowanie przyprawy do mięsa wieprzowego
- 1 łyżka pieprzu

Sposób przygotowania

Schab myjemy, osuszamy i rozcinamy na duży płat. Rozbijamy tłuczkiem i oprószamy z obu stron przyprawą. Smarujemy wewnętrzną stronę musztardą i układamy na niej kielbaski. Roladę ciasno zwijamy i związujemy nicią. Następnie odstawiamy na kilka godzin do lodówki.

Obieramy cebulę i kroimy w plastry. Obieramy i rozgniatamy 2 ząbki czosnku. Przygotowaną roladę wkładamy do garnka lub prodiża i zalewamy 3 szklankami wody. Dorzucamy pokrojoną cebulę i czosnek, liść laurowy i ziele angielskie. Gotujemy na małym ogniu pod przykryciem przez 2 godziny, od czasu do czasu uzupełniając niedobór wody, oraz przewracając roladę na drugą stronę. Po ugotowaniu wyjmujemy roladę i pozostawiamy do wystygnięcia. Przed podaniem kroimy w plastry.

Polecane produkty:

- mięso i wędliny - <https://produkty.podlaskie.eu/miesnyzakatek> (<https://produkty.podlaskie.eu/miesnyzakatek>)

