

Roladki schabowe z szynką parmeńską, prażonymi płatkami migdał



Opis wskazówki

Mieso przed pieczeniem lub smażeniem posmaruj musztardą i odstaw na min 30 min, będzie kruche a jednocześnie miękkie

Roladki schabowe z szynką parmeńską, prażonymi płatkami migdałów i serem żółtym Schab umyć i osuszyć, pokroić na ok 1.5-2cm plastry, rozbić cienko i każdy plaster oprószyć solą, pieprzem i posmarować musztardą. Odstawić na min 30 minut. W międzyczasie na suchej patelni prażyć ok 5 minut płatki migdałów. Na schab położyć plasterki szynki, dodać migdały, posiekaną natkę pietruszki i kawałek sera żółtego. Zwinąć jak kokiety i panierować w jajku i bułce tartej. Smażyć z każdej strony na wolnym ogniu. Rolady podałam z puree, duszoną cebulką, ogórkiem kiszonym i sałatką z czerwonej kapusty. Smacznego!