

Roladki schabowe z szynką parmeńską, prażonymi płatkami migdał



Opis wskazówki

Mieso przed pieczeniem lub smażeniem posmaruj musztarda i odstaw na min 30 min,bedzie 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!