



ROLADKI SCHABOWE ZE SZPINAKIEM I CHILI

SKŁADNIKI:

5 kotletów schabowych Sokołów Uczta
200 g świeżego szpinaku
2 łyżki oliwy
1 papryczka chili
1 ząbek czosnku
sól, pieprz
1 jajko i bułka tarta do panierowania
olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso rozbić, uzyskując cienkie kotlety. Oprószyć z obu stron solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać olej. Dodać szpinak, drobno posiekaną papryczkę chili oraz czosnek. Smażyć przez chwilę.
2. Farsz doprawić solą oraz pieprzem, ostudzić i rozłożyć równomiernie na kotletach. Zwinąć, uzyskując roladki, po czym obtoczyć w rozkłóconym jajku i bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju ze wszystkich stron na rumiano.