



Sposób przygotowania

Plastry schabu lekko rozbijamy. Przyprawiamy z obu stron solą i garam masala. Odstawiamy na ok. 15 minut. Jagody goji zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na chwilę. Mozzarellę ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Na każdym plastrze schabu rozkładamy po 1 łyżce szpinaku, następnie startą mozzarellę i po 1 łyżce odsączonej jagód goji. Zwijamy w roladki i każdą z nich dwukrotnie panierujemy w roztrzepanych jajkach i bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym oleju z każdej strony na złoty kolor.

Roladki schabowe ze szpinakiem, mozzarellą i jagodami goji



Składniki

- 4 plastry schabu bez kości
- 4 łyżki rozdrobnionego szpinaku (może być mrożony)
- 1 kulka mozzarelli (ok. 125 g)
- 4 łyżki jagód goji
- 1/2 szklanki wrzątku
- sól
- przyprawa garam masala
- 2 jajka
- bułka tarta do panierowania
- olej rzepakowy do smażenia