



Roladki schabowe z orzechami i granatem, otoczone sezamem



Składniki

- 5 plastrów schabu po około 1,5 cm,
- 15 dag orzechów włoskich,
- łyżka chrzanu startego,
- łyżka miękkiego masła,
- żółtko,
- 1 całe jajko,
- sól, pieprz,
- olej,
- sezam,
- kawałek granatu,
- odrobina natki pietruszki

Sposób przygotowania

Schab myjemy, osuszamy i rozbijamy cienko. Posypujemy z obu stron solą i pieprzem. Żółtko mieszamy z masłem, chrzanem i drobno posiekanymi orzechami. Kawałki mięsa smarujemy farszem i ciasno zwijamy. Panierujemy w rozkłóconym jajku, bułce tartej, ponownie w jajku i sezamie. Smażymy na głębokim tłuszczu z każdej strony. Następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego i zapiekamy pod przykryciem 15 min., aby doszły w środku. Po upływie tego czasu wykładamy na talerz, posypujemy granatem i posiekaną natką pietruszki.

Pokrojone w plastry nadają się jako dodatek do pieczywa.