

Roladki schabowe wielkanocne

Roladki schabowe wielkanocne – tradycja w nowoczesnym wydaniu

Soczyste roladki schabowe z jajkiem to **doskonała propozycja na wielkanocny stół**. Połączenie delikatnego mięsa, aromatycznej marynaty z przyprawą do gyros Knorr i ukrytego w środku jajka tworzy danie, które zachwyci każdego domownika.

Dla kogo?

Roladki schabowe wielkanocne to danie idealne dla *całej rodziny*. Dzieci pokochają odkrywanie niespodzianki w środku mięsa, a dorośli docenią harmonię smaków i elegancką prezentację. To propozycja dla osób, które cenią sobie tradycyjne smaki w nowoczesnym wydaniu.

Na jaką okazję?

Wielkanocny obiad to **wyjątkowy moment**, który wymaga równie wyjątkowych dań. Roladki schabowe z jajkiem doskonale wpisują się w świąteczną tradycję, jednocześnie wprowadzając powiew świeżości na świąteczny stół. Sprawdzą się również podczas rodzinnych uroczystości czy niedzielnego obiadu.

Czy wiesz o tym?

Marynowanie mięsa przez 12 godzin to *sekret sukcesu* tej potrawy. Dzięki temu schab staje się niezwykle soczysty i aromatyczny. Dodatek kostki cielecej Knorr do ryżu nadaje mu głębokiego smaku, który idealnie komponuje się z sosem ciemnym polewającym całe danie.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do roladek. Zamiast kalafiora sprawdzi się brokuł lub mieszanka warzyw na parze. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj do marynaty świeże zioła lub czosnek. Roladki można również podać z puree ziemniaczanym zamiast ryżu.