

Roladki schabowe z szynką i kurkami

Roladki schabowe z szynką i kurkami – klasyk w nowej odsłonie

Soczyste roladki schabowe z szynką i kurkami to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Delikatne mięso, aromatyczne kurki i wyrazista Przyprawa do karkówki Knorr tworzą harmonijne połączenie smaków, które rozpływa się w ustach.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników tradycyjnej kuchni polskiej, którzy cenią sobie klasyczne smaki w nowoczesnym wydaniu. Roladki schabowe sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Ich elegancki wygląd i bogaty smak zadowolą nawet najbardziej wybrednych gości.

Na jaką okazję?

Te aromatyczne roladki będą gwiazdą niedzielnego obiadu, ale równie dobrze sprawdzą się podczas uroczystej kolacji czy świątecznego spotkania. To danie, które wprowadzi odświeżony nastrój nawet w zwykły dzień. Podane z puree ziemniaczanym i sezonową surówką stworzą pełnowartościowy posiłek.

Czy wiesz, że?

Kurki, zwane też lisówkami, to jedne z najbardziej aromatycznych grzybów leśnych. Zawierają naturalne związki przeciwbakteryjne i są bogate w witaminy z grupy B oraz minerały. W połączeniu z delikatnym schabem tworzą nie tylko smaczne, ale i wartościowe danie.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z farszem, dodając do kurek suszone pomidory, ser pleśniowy lub orzechy włoskie. Roladki świetnie smakują również z sosem śmietanowym z dodatkiem białego wina lub brandy. Dla bardziej wyrazistego smaku, przed duszeniem możesz obtoczyć roladki w mące wymieszanej z przyprawami.