

Roladki schabowe z szynką i warzywami

Roladki schabowe z szynką i warzywami – klasyk w nowej odsłonie

Soczyste roladki schabowe to **prawdziwa uczta dla podniebienia!** Delikatne plastry schabu, rozbite na cienkie kotlety, skrywają w sobie aromatyczne nadzienie z szynki i chrupiących warzyw. Każdy kęs to harmonia smaków – miękkiego mięsa, wędliny i słodkawych warzyw, połączonych w aksamitnym sosie.

Dla kogo?

Roladki schabowe to danie, które zachwyci zarówno *miłośników tradycyjnej kuchni*, jak i osoby poszukujące nowych smaków. To idealny wybór dla rodzin z dziećmi – kolorowe warzywa ukryte w środku zachęcą nawet niejadków do spróbowania. Doskonałe również dla zapracowanych – można je przygotować wcześniej i podgrzać przed podaniem.

Na jaką okazję?

Sprawdzą się zarówno na **niedzielny obiad rodzinny**, jak i na przyjęcie dla przyjaciół. Elegancko wyglądające roladki mogą być gwiazdą świątecznego stołu lub urozmaicheniem zwykłego dnia. To także świetna propozycja na kolację we dwoje – podane z lampką wina stworzą romantyczny nastrój.

Czy wiesz, że?

Technika duszenia mięsa w bulionie sprawia, że roladki pozostają **niezwykle soczyste i aromatyczne**. Sekret udanego dania tkwi w odpowiednim związaniu roladek – szpadki do zrazów warto wbijać pod kąt, by podczas obsmażania mięso nie

rozwinęło się na patelni.

Dla urozmaicenia

Spróbuj zamienić szynkę na *plastry boczku wędzonego* lub dodać do nadzienia ser żółty. Możesz też eksperymentować z warzywami – papryka, cukinia czy szparagi świetnie sprawdzą się jako nadzienie. Do sosu warto dodać łyżkę śmietany lub kieliszek białego wina, by nadać mu głębi smaku.