

Roladki schabowe

Roladki schabowe z masłem koperkowym – klasyka w nowej odsłonie

Szukasz alternatywy dla tradycyjnego kotleta schabowego? Nasze roladki schabowe z aromatycznym masłem koperkowym to doskonała propozycja na rodzinny obiad! Cienko rozbite kotlety schabowe, posmarowane masłem z koperkiem, zwinięte w zgrabne walce i otoczone chrupiącą panierką, zachwycą nawet najbardziej wymagających domowników.

Sekret idealnych roladek tkwi w odpowiednim panierowaniu – najpierw w mące, potem w jajku wymieszanym ze śmietaną, a na końcu w bułce tartej. Dzięki temu panierka pozostanie na swoim miejscu podczas smażenia, a mięso zachowa soczystość i kruchość. Powolne smażenie na małym ogniu gwarantuje równomierne przyrumienienie i doskonały smak.

Dla kogo?

Roladki schabowe z masłem koperkowym to propozycja dla wszystkich miłośników klasycznych dań obiadowych w niebanalnej odsłonie. Delikatne, kruche mięso z ziołowym nadzieniem będzie prawdziwą uczcą dla podniebienia zarówno dorosłych, jak i dzieci. To danie, które łączy tradycję z nutą kulinarnej finezji.

Na jaką okazję?

Przepis idealnie sprawdzi się na codzienny rodzinny obiad, ale również podczas spotkań z bliskimi. Możesz bez obaw podać roladki schabowe, gdy spodziewasz się wizyty rodziców, teściów czy dziadków. To uniwersalne danie, które zadowoli zarówno

starsze, jak i młodsze pokolenie, nie wymagając przy tym trudno dostępnych składników.

Czy wiesz, że?

Wybierając schab na roladki, warto sięgać po mięso sprzedawane „luzem”, a nie pakowane w plastikowe pojemniki – jest większa szansa, że będzie świeższe. Zwróć uwagę na kolor mięsa – powinien być jednolity. Zbyt białe lub poczerniałe mięso może być nieświeże, co wpłynie na jakość gotowego dania.

Dla urozmaicenia

Do roladek schabowych doskonale pasuje gęsty [sos](#) serowy. Możesz również umieścić odrobinę mozzarelli lub żółtego sera we wnętrzu roladek przed ich zawinięciem. Taki dodatek nie tylko wzbogaci smak, ale sprawi, że danie będzie prezentować się jeszcze bardziej apetycznie na talerzu.