



Dyniowe roladki schabowe w pomidorach



Sposób przygotowania

Cząstki dyni ugotować na parze lub upiec w piekarniku. Oliwę rozgrzać na patelni i dodać rozgnieciony czosnek i tymianek. Podgrzewać, aż będzie wyczuwalny aromat. Należy jednak uważać, żeby nie spalić czosnku. Do dyni dodać przyprawę z przysmażonym czosnkiem i zmiksować na gładkie puree. Powinno być bardzo gęste. Plastry mięsa rozbić tak jak na kotlety. Oprószyć solą i pieprzem. Nałożyć puree z dyni i dokładnie zwinąć roladkę. Zabezpieczyć wykałaczkami lub nicią bawełnianą, inaczej nam się rozpadną. Obsmażyć na rumiano. Pomidory sparzyć i obrać ze skórki. Pokroić na cząstki i wrzucić na patelnię razem z wcześniej podsmażonym czosnkiem. Smażyć, aż większość soku odparuje i pomidory będą gęste. Przyprawić i wlać kremówkę. Do sosu przełożyć obsmażone roladki i chwilę razem dusić. Podawać np. z ziemniakami. Smacznego :)

Składniki

- 4 plastry schab
- 400 g dynia Hokkaido
- 1 ząbek czosnek
- 4 gałązki tymianek
- 1 szczypta gałka muskatołowa
- 1 szczypta sól
- 1 szczypta pieprz czarny
- 1 łyżka oliwa z oliwek
- 1 ząbek czosnek
- 2 łyżki śmietana 30%
- 1 szczypta cukier
- 1 szczypta sól
- 4 szt. pomidory
- 1 szczypta pieprz czarny