

Filet z indyka z szynką. Przepis siostry Anastazji



Autor: **Dobry Tydzień**
Przepisów: **1520** Ocena: **12882**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 4 filety z indyka
- 4 plastry szynki
- 8 plasterków sera żółtego
- cztery serki topione
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 jajka
- bułka tarta pieprz
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso rozbić na dość cienkie plastry. Na każdym rozsmarować porcję serka topionego. 2. Położyć plasterki sera żółtego, plasterki szynki i ponownie plasterki sera żółtego. 3. Każdy kawałek złożyć w kopertę i obtoczyć w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej. Smażyć z obu stron na złoty kolor.
- 2 CZAS: około 30 minut
- 3 Przepis pochodzi z książki Wydawnictwa WAM pt. „153 przetwory i dania mięsne siostry Anastazji”

Źródło: Dobry Tydzień

Twoje notatki do przepisu: