

# Kotlety z porem i serkiem topionym



Autor: **viktorja**

Przepisów: **14** Ocena: **280**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- schab, 50 dag
- jajka, 2 sztuki
- SEREK TOPIONY, 2 sztuki
- por, 2 sztuki
- Mąka pszenna
- Bułka tarta
- masło, 2 łyżki
- olej
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 schab potnij na 4 kotlety, rozbij tłuczkiem, przypraw solą i pieprzem. Oprósz mąką, panieruj w jajku i bułce tartej. Usmaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor.
- 2 Białe części porów potnij w krążki i usmaż na maśle, przypraw. Serek topiony zamroź.
- 3 Kotlety ułóż w naczyniu żaroodpornym. Na każdy nałóż porcję pora. Serek grubo zetrzyj i posyp kotlety. Zapiekaj 10 min 200 st.

## Twoje notatki do przepisu: