

Roladki wieprzowe



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2444** Ocena: **16397**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- kotlet schabowy 4 szt
- Papryka czerwona 1 szt.
- boczek wędzony chudy 10 dag
- ser żółty 4 plasterki
- sól i pieprz do smaku
- przyprawa do mięsa wieprzowego
- jajka 2 szt.
- bułka tarta do panierki
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Mięso opłukać, posypać przyprawami, rozbić dosyć cienko tłuczkiem. Paprykę oczyścić, pokroić w słupki. Na każdym kotlecie ułożyć słupki papryki, po dwa plasterki boczku, sera i zwinąć w roladkę, po czym spiąć wykałaczkami. Maczać w rozbełtanym jajku, panierować w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju z każdej strony na rumiano. Podawać do drugiego dania.

Twoje notatki do przepisu: