

Rozpuszne kotlety



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **426** Ocena: **3474**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 1 kg schabu
- 1 fileta z kurczaka
- 7 plasterów szynki
- 7 plasterów sera żółtego
- Musztarda sarepska
- Sól
- Pieprz
- 2 jajka
- Bułka do panierki
- Mąka pszenna do obtoczenia
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1. Schab i fileta kroimy w plastry delikatnie rozbijamy.
2. Doprawiamy pieprzem oraz solą.
3. Układamy plaster schabu i plaster fileta.
4. Smarujemy musztardą.
5. Układamy po kawałku szynki.
6. Na schabie układamy plaster sera.
7. Składamy tak żeby ser był w środku.
8. Obtaczamy w mące.
9. Zanurzamy w jajku.
10. Panierujemy w bułce tartej.
11. Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron
12. Kotlety gotowe.
13. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: