

Rozpuszne kotlety



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



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

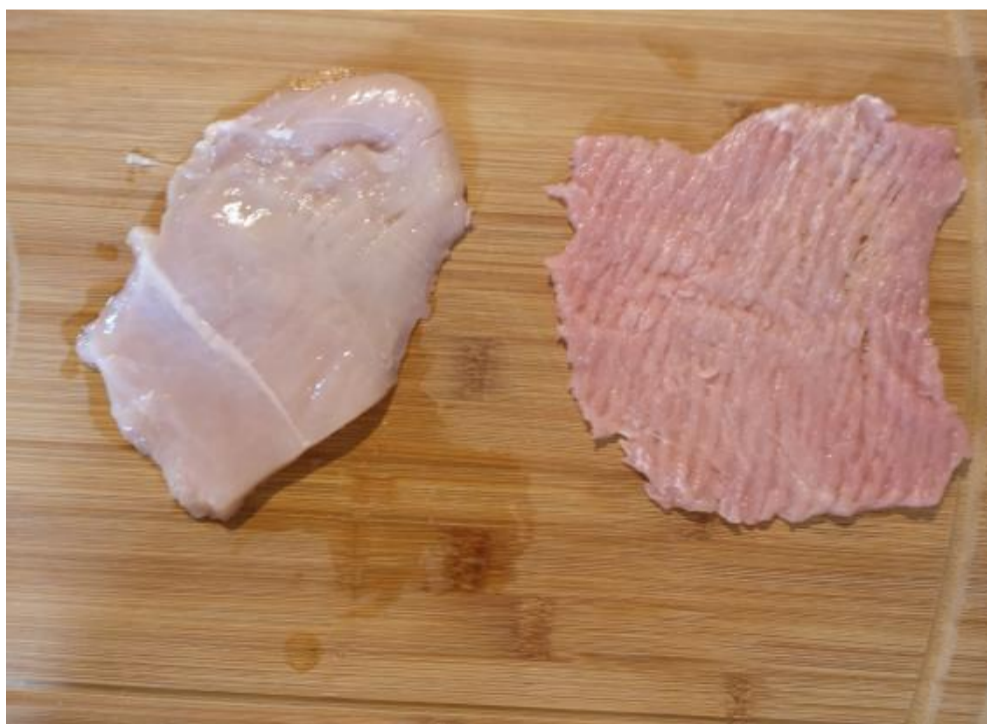


Składniki:

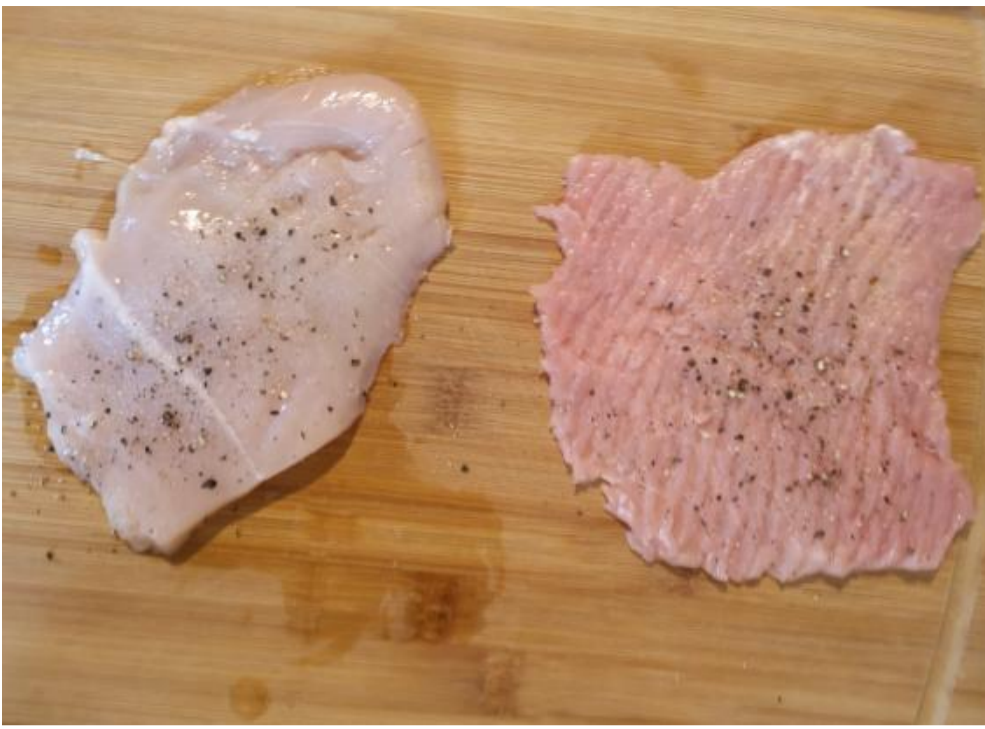
- 1 kg schabu
- 1 fileta z kurczaka
- 7 plasterów szynki
- 7 plasterów sera żółtego
- Musztarda sarepska
- Sól
- Pieprz
- 2 jajka
- Bułka do panierki
- Mąka pszenna do obtoczenia
- Olej do smażenia

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: