

Zrazy wieprzowe

Autor: **madsa**Przepisów: **3** Ocena: **95**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 0,5kg mięsa od szynki
- 200g żółtego sera
- Słoik papryki marnowanej
- Musztarda
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso pokroić w plastry i rozbić tłuczkiem tak, aby nie rozerwać kotletów.
- 2 Rozbite kawałki mięsa posypać solą i pieprzem, a następnie posmarować musztardą.
- 3 Żółty ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach i posypać nim nasze kotlety, a na niego położyć po plasterku papryki na każdego.
- 4 Zwinąć mięso w roladki i obtoczyć w mące. Usmażyć na patelni.
- 5 (Jeśli chcemy możemy zrobić sos podsmażając cebulkę i włożyć nasze roladki oraz zalać wodą. Pogotować kilka minut przyprawić solą i pieprzem ewentualnie dodać vegety, zatrzepać. Najlepiej podawać z ziemniakami lub kaszą.)

Twoje notatki do przepisu: