

Jaskółcze gniazda



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	4 szt po 1 cm
boczek wędzony	8 plasterów
jajko	4 szt
musztarda	
cebula	1 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	kilka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	kilka
sól i pieprz	
mąka	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotujemy na twardo ,studzimy i obieramy. Mięso rozbijamy ,oprószamy solą i pieprzem ,z jednej strony smarujemy musztardą. Na każdym plastrze mięsa rozkładamy po dwa plasterki boczku ,a na nich układamy po jednym jajku ,zwijamy w roladę i obwiązujemy nicią. Oprószamy solą ,pieprzem i obtaczamy w mące. Obsmażamy mięso ze wszystkich stron ,po czym zalewamy wodą ,dodajemy posiekaną cebulę ,liście laurowe ,ziele angielskie i pieprz w ziarnach. Dusimy na małym ogniu ok. 25-30 min. Podajemy z sosem z duszenia i ziemniakami z wody.