

Karkówka z serem



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka
ser camembert
tymianek
oregano
pieprz
sól
śmietana
mąka pszenna
olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Karkówkę umyć i osuszyć. Pokroić na kotlety i lekko rozbić. Obsypać przyprawami i odstawić do lodówki na godzinę.
- KROK 2 Ser pokroić w plastry. Na każdym kotlecie ułożyć kawałek sera.
- KROK 3 Mięso zwinąć w roladki i spiąć wykałaczką.
- KROK 4 Na patelni rozgrzać olejek i obsmażyć roladki.
- KROK 5 Przełożyć do rondelka i zalać szklanką wody. Dusić do miękkości.
- KROK 6 Śmietanę i mąkę rozmieszać z sosem z mięsa, wlać do roladek i zagotować. Doprawić do smaku.