

kieszonki teściowej

BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
Kucharek	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w grubsze plastry, by pośrodku można było zrobić nacięcie i kieszonkę. Delikatnie rozbijamy. Kieszonki z wierzchu i w środku nacieramy Kucharkiem. Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach, dodajemy czosnek, natkę pietruszki, sól, mieszamy. Farsz wkładamy do kieszonek. Mięso , panierujemy w jajku i bułce... następnie smażymy z obu stron, na złoty kolor.