

## Kotlety



### ILONAALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>szynka wieprzowa</b>	1 kg
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	8-10 łyżek
<b>mąka</b>	8-10 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę wieprzową należy umyć, osuszyć i pokroić na kotlety, z porcji powinno ich wyjść 8- 10. Kotlety zbić tłuczkiem kuchennym, oprószyć solą i pieprzem z każdej strony. Jajka roztrzepać. Kotlety obtaczać w mące, w jajku i w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym na patelni tłuszczu z obu stron na złoty kolor.