

kotlety schabowe nadziewane ziołami

MIROSŁAWA4



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

koperek	1 łyżeczka
żółtko jajek	1 szt.
mąka	
bułka tarta pikantna	2 łyżki
sól	
bazylia	1 łyżka
natka pietruszki	1 łyżeczka
schab bez kości	1/2 kg.
ser żółty	20 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, pokroić na plastry i rozbić tłuczkiem. Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, zioła umyć i posiekać. Do miski wrzucić starty ser, zioła, żółtko, bułkę tartą, sól i pieprz wszystko wyrobić tak aby powstała jednolita masa. Na każdym rozbitym kotlecie układać porcje farszu składać kotlety na połowę i spiąć wykałaczką, oprószyć solą i pieprzem następnie obtaczać w mące i kłaść na mocno rozgrzany tłuszcz, smażyć na złoty kolor z obu stron.