

## Polędwiczka w cieście wg Elfi



### ELFICZNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                    |         |
|--------------------|---------|
| <b>polędwiczka</b> | 400 g   |
| <b>sól</b>         |         |
| <b>pieprz</b>      |         |
| <b>jajko</b>       | 2       |
| <b>majonez</b>     | 1 łyżka |
| <b>mąka</b>        | 1 łyżka |
| <b>olej</b>        |         |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwicę kroję na małe kotlety i delikatnie rozbijam. Każdego kotleczka solę i pieprzę z obu stron. W osobnej misce rozbełtuję jajka. Dosypuję mąkę i dodaję majonez - całość dokładnie mieszam. Na patelni rozgrzewam olej. Każdy kotlet maczam w powstałej masie i kładę na patelnię. Dodatkowo jeszcze na każdego kotleta na patelni wlewam łyżkę masy. Smażę przez kilka chwil, z obu stron aż się ładnie zarumienią.