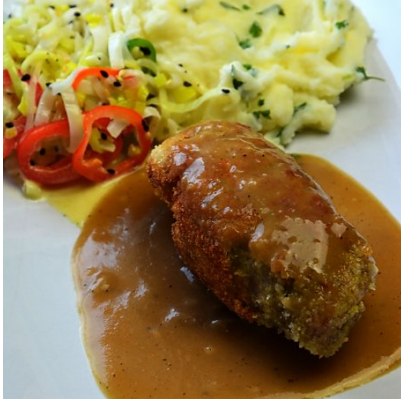


Roladki schabowe z mozzarellą i pieczarkami



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	4 szt po 150 g
mąka	4-5 łyżek z zielonego grochu
mozzarella	100 g starta wędzona
pieczarki	4 szt
jajko	1 szt
mleko	4-5 łyżek
bułka tarta	
smalec	
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso cienko rozbijamy, oprószamy solą i pieprzem, obtaczamy w mące.
Na każdym kotlecie umieszczamy mozzarellę i plasterki pieczarek. Zawijamy.
Najpierw obtaczamy w rozkłóconym z mlekiem, solą i pieprzem, jajku, następnie w bułce tartej.
Smażymy krótko, jednak intensywnie na rozgrzanym smalcu.
Podajemy z ulubionymi dodatkami.