

Roladki z jajkiem



DAGITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	3 plastry
jajka	2 szt
pieczarki	2 szt
ser żółty	50 g
jajko	1 do panierki
bułka tarta	do panierki
sól i pieprz	
majeranek Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo i przekroić każde na 6 części. Pieczarki zetrzeć na tarce o dużych oczkach i uduścić. Kotlety dobrze rozklepać. Na każdy kotlet nałożyć 4 części jajka, odrobinę pieczarek i trochę startego sera. Dokładnie zawinąć, żeby zawartość nie uciekła. Panierować w rozkłóconym jajku z solą, pieprzem i majerankiem oraz w bułce. Smażyć na rumiano. Smacznego :)