

Schabowe pączki



RZELKAZAG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	2 sztuki
boczek wędzony	12 plastrów
pieczarki	2 sztuki
ser salami	4 plastry
sól do smaku	
czarny pieprz mielony Prymat	do smaku
mąka	3 łyżki
jajko	1 sztuka
bułka tarta	8 łyżek
olej do smażenia	350 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Schab oprószyć solą i pieprzem, rozbijamy na cienki płat. Nacinamy na 3 części wzdłuż.
- KROK 2 Każdą część owijamy boczkiem i zaplatamy w warkocz
- KROK 3 Pomiędzy wkładamy pokrojone cząstki pieczarek i plasterki sera.
- KROK 4 Warkocz zakręcamy w spiralę i mocno ściskamy tak by powstał nasz "pączek".
- KROK 5 Delikatnie oprószyć mąką, moczymy w jajku i bułce tartej.
- KROK 6 "Pączki" smażyć na rozgrzanym oleju na małym ogniu, ok 7 minut z jednej strony (zależy od intensywności płomienia)- najlepiej w małym rondelku. Podajemy na ciepło z sałatą i ziemniaczkami lub frytkami.

