

## Wieprzowe roladki z serem topionym



**GOSIA1988**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>serek topiony podłużny</b>	1
<b>jajko</b>	1
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>sól</b>	
<b>Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat</b>	
<b>margaryna do smażenia</b>	
<b>schab bez kości</b>	1/2 kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Schab kroimy w plastry o grubości około 1 cm. Następnie rozbijamy tłuczkiem. Kotlety z każdej strony przyprawiamy solą, pieprzem i przyprawą do wieprzowiny.
- KROK 2** Serek topiony kroimy na kawałki i układamy na kotletach.
- KROK 3** Po czym mięso z serem zwijamy ciasno w rulon.
- KROK 4** Ruloniki maczamy w roztrzepanym jajku i obtaczamy w bułce tartej.
- KROK 5** Smażymy na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.