

## Kotlety faszerowane



**KLAUDIA879**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>schab</b>	60 dag
<b>jajko</b>	2 szt
<b>zielona pietruszka</b>	
<b>masło</b>	
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	
<b>sól, pieprz</b>	
<b>olej</b>	
<b>jajko ugotowane na twardo</b>	2 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso podzielić na porcje, doprawić i cienko rozbić. Na każdą porcję mięsa położyć plasterek gotowanego jajka, szynkę, kawałek papryki, troszkę masła, posypać zieloną pietruszką. Mięso złożyć na pół, brzegi zbić tłuczkiem do mięsa, aby się dobrze skleiły, surowe jajka roztrzepać. Mięso panierować w jajku i bułce tartej. Smażyć na oleju z obu stron.