

Kotlety z szynka i żółtym serem



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka	6 plasterków
ser żółty	6 plasterków
mrożone masło	10 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	
schab bez kości	6 szt
jajko	2-3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety rozbić dość cienko, posolić, popieprzyć. Na każdy kotlet położyć plasterek sera żółtego, plasterek szynki i kawałek mrożonego masła. Boki kotletów zawinąć do środka, po czym uformować roladki. Obtoczyć w jajku i bułce tartej, smażyć z obu stron na małym ogniu. Następnie włożyć mięso do brytfanki, dodać trochę tłuszczu i zapiekać w piekarniku przez ok. 20 min. w temp 150 stopni C.