

Medaliony z mielonki według Agi



AGAS10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielonka	6 1 cm plastrów
jajko	2 sztuki
ser żółty	6 plastrów
Kurczak panier do drobiu Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka rozkłócamy ,na każdy plaster mielonki kładziemy plaster ser,maczamy w jajku i panierujemy.Smażymy na gorącym tłuszczu często przekręcając.Medaliony osączamy na ręczniku i podajemy z ulubioną surówką.