

Kotlety sojowe z serem żółtym



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety sojowe	10 dag
ser żółty	20 dag
kostka warzywna	1 sztuka
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety sojowe przyrządzamy według przepisu na opakowaniu. Odsączone kotlety panierujemy w rozmaconym jajku oraz tartej bułce. Smażymy na oleju. Na każdym kotlecie kładziemy plaster żółtego sera. Parę minut smażyjemy aż ser się roztopi.