

kotlety leszczyńskie



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z indyka	1 kg
szynka gotowana	10 dkg
pestki słonecznika	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
suszone zioła prowensalskie	
pieprz, sól	
papryka zielona	
papryka żółta	
papryka czerwona	
ser gouda	10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso pokroić w plastry, lekko rozbić, natrzeć solą, pieprzem i ziołami. szynkę, ser i paprykę pokroić w cienkie paseczki. układać na mięsie i składać na połowę, spinając brzegi wykałaczką. maczać w jajku i obtaczać w bułce tartej wymieszanej z pestkami słonecznika. smażyć na złoty kolor z obu stron.