

Cielęcina po domowemu z nadzieniem



AGNIESZKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cielęcina	1 kg
żółty ser	20 dag
szynka gotowana	20 dag
jajko	3 sztuka
mąka	1/2 szklanka
Bułka tarta klasyczna Prymat	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kroimy mięso jak na kotlety i rozbijamy. Na każdym kotleciku kładziemy plasterkę szynki i plasterkę sera /ser może być ostrzejszy/. Składamy mięsko na pół. Obtaczamy w mące, potem w jajku a na końcu w bułce tartej. Smażymy.