

Schabowe w cie?cie z serem



TOMEK18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	1 szt
mleko	4 ?y?ki
m?ka	
ser ?ó?ty	4 ?y?ki
majeranek	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
przyprawa uniwersalna	do smaku
pietruszka zielona	2 ?y?ki
ketchup	2 ?y?ki
schab bez kości	3 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety schabowe rozklepujemy. Jajko roztrzepujemy z mlekiem, dodajemy starty ser, ketchup oraz m?k? (tyle aby ciasto by?o do?? g?ste), dodajemy przyprawy i posiekan? zielon? pietruszk?. Kotlety zamaczamy w cie?cie po czym sma?ymy na rozgrzanym t?uszczu. Podajemy z ziemniakami oraz jak?? sa?atk? b?d? surówk?. Bardzo smaczne polecam!