

## kotlety wieprzowe w serowej panierce



**KLAUDUSIA19888**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**jajko**

**schab** 4 sztuki

**parmezan** 4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zółty ser mieszamy z bułką tartą, jajko roztrzepać na talerzu, kotlety ubić tłuczkiem, dodać soli i pieprzu do smaku można też vegety. maczać w jajku i w panierce. Usmażyć na oleju kotlety i skropić sokiem z cytryny