

Kotlety z kalarepy Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

plastry z dużej kalarepy,grube 1/2 cm	8 sztuk
mąka pszenna	do panierowania
sól	do smaku
olej do smażenia	6 łyżek
jajko	1 sztuka
ser salami	4 (plastry, 1/2 cm)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Plastry kalarepy zalać osolonym wrzątkiem i gotować około 8 minut. Wyjąć, przelać zimną wodą i ostudzić. Plastry kalarepy rozłożyć, posypać pieprzem. Na cztery kawałki kalarepy położyć po plasterze sera salami, przykryć resztą kalarepek i docisnąć. Obtaczać w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej. Na patelnię wlać olej (tyle żeby sięgał do połowy wysokości kotletów) i mocno rozgrzać. Kotlety smażyć z obu stron na rumiano. Smacznego!