

Kotlet wiejski w cieście piwnym



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

schab	4 plastry
boczek	100 g
szynki	2 plastry
ser żółty	2 plastry
sos sojowy	do smaku
sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	
piwo	0,5 szklanki
mąki	0,5 szklanki
jaja	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab rozbijamy tłuczkiem na cienkie plastry, przyprawiamy solą pieprzem, sosem sojowym. Odkładamy na 15min do lodówki. Boczek kroimy w kostkę, szalotki w piórka, smażymy na łyżce oleju. Układamy na blacie 2 kawałki schabu, nakładamy plaster sera, szynki oraz farsz z boczku i cebuli, przykrywamy pozostałymi kawałkami mięsa, końce rozbijamy tłuczkiem aby się skleily. CIASTO: mieszamy mąkę , piwo , jajka. Przygotowane kotlety delikatnie zanurzamy w cieście z 2 stron, smażymy na rozgrzanym oleju na małym ogniu na złoty kolor. Smacznego!