

Roladki wieprzowe z jajkiem



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

musztarda	4 łyżki
ser żółty	20 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	15 dag
jajko	2 sztuki
tłuszcz do smażenia	10 dag
schab	1 kg
jajko ugotowane na twardo	10 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab opłukać i osuszyć. Pokroić go na porcje- kotlety. Każdy z kotletów oprószyć solą i pieprzem, zbić tłuczkiem kuchennym. Kotlety rozkładać na desce kuchennej i posypać startym serem żółtym. Jajka ugotowane na twardo obtaczać w musztardzie i kłaść na kotletach. Wieprzowinę zawijać w roladki i spinać wykałaczką. Roladki panierować w jajku i bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym na patelni tłuszczu.