Panierowane parówki, panierowany Camembert i panierowane kotlety sojowe.

FAUSTYNA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

parówki	3 szt.
kotlety sojowe	6 szt.
camembert	1 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	
2 kostki rosołowe	
pół pomidora	
2 ząbki czosnku	
1/4 cebuli	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. PARÓWKI W PANIERCE:
- parówki zanurzyć w rozbełtanym jajku i obtoczyć w tartej bułce
- smażyć na oleju
2. CAMEMBERT
- przekroić na pół, zanurzyć w rozbełtanym jajku i obtoczyć w tartej bułce.
- smażyć na oleju
3. KOTLETY SOJOWE
- przygotować bulion. Zagotować 2 litry wody, dodać 2 kostki rosołowe, pieprz ziarnisty (kilka sztuk), 2 ząbki czosnku, pomidor i cebulę. Zagotować. Wrzucić kotlety sojowe. Gotować przez ok. 5minut. Pozostawić w wywarze na ok. 5-10 minut (będą bardzo miękkie). Kotlety wyjąć z bulionu, odsączyć, zanurzyć w rozbełtanym jajku i obtoczyć w tartej bułce.
- smażyć na oleju.