

koperty ze schabu z koperkiem



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	500 g
koperek	1/2 peczka
ser żółty	6 plastrów
jajko	2 szt
śmietana	2 łyżki
masło	kawałek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab pokroić na kawałki ok 6szt,rozbić mocno, posolić.Do środka włożyć kawałek masła, posypać koperkiem i włożyć ser.Zawijać w koperty. Z jajek, śmietany,pieprzu i przyprawy do wieprzowiny zrobić masę.Koperty maczać w bułce,następnie w masie i znów w bułce.Smażyć na patelni na małym ogniu na złoto, przewracając kilka razy.Smacznego!