

jaskółcze gniazda



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
jajko	6 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2/3 szklanki
tłuszcz	100 g
kiełbasa	150 g
mąka	3 łyżki
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ze schabu wykroić kotlety i rozbić tłuczkiem oprószyć solą pięć jajek ugotować na twardo na każdy płat mięsa położyć 2 plastry kiełbasy oraz całe jajko zawinąć w rulonik obtoczyć w mące rozkłóconym jajku i bułce tartej smażyć na tłuszczu podać Ziemniaki i surówką