

Kotlety z żółtego sera na ostro



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ser żółty 30 dkg

jaja 1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółty ser pokroić w plastry grubości 1 cm. Jajo rozbić trzepaczką na pianę. Plastry sera posmarować cienko musztardą, posypać tartą bułką, zanurzyć w pianie z jaja, ponownie posypać tartą bułką. Smażyć na bardzo gorącym tłuszczu.