Kotlet schabowy z kieszenią

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	1 dość gruby
ser żółty	1 plaster
szałwia	1 gałązka
Rozmaryn suszony Prymat	1/2 łyżeczki
jajko	1 sztuka
mąka	2 łyżeczki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
orzechy włoskie	1/2 łyżki
olej	2 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotuj wszystkie składniki.

KROK 2 Mięso umyj i osusz, lekko rozbij tłuczkiem i wytnij kieszeń. Oprósz pieprzem czarnym mielonym Prymat i lekko solą (ser jest słony).

KROK 3 Do kieszonki włóż plaster sera oraz szałwię i rozmarynem. Zepnij całość drewnianą wykałaczką. Bułkę tartą wymieszaj z orzechami i papryką słodką Prymat.

KROK 4 Mięso oprósz mąką i zanurz w roztrzepanym jajku i obtocz w bułce tartej z dodatkami. Kotleta smaż na rozgrzanym oleju po 5 minut z każdej strony.

KROK 5 Podawaj z ziemniakami z koperkiem oraz mizerią.