

## Kotlet schabowy z kieszonią



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>kotlety schabowe</b>	1 dość gruby
<b>ser żółty</b>	1 plaster
<b>szałwia</b>	1 gałązka
<b>rozmaryn Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>mąka</b>	2 łyżeczki
<b>bułka tarta</b>	1 łyżka
<b>orzechy włoskie</b>	1/2 łyżki
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>papryka słodka mielona</b>	1/2 łyżeczki
<b>pieprz czarny mielony</b>	1/2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki
- KROK 2 Mięso umyć i osuszyć, lekko rozbić tłuczkiem i wyciąć kieszeń. Oprószyć pieprzem czarnym mielonym Prymat i lekko solą (ser jest słony).
- KROK 3 Do kieszonki włożyć plaster sera oraz szałwię i spiąć drewnianą wykałaczką. Bułkę tartą wymieszać z orzechami i papryką słodką Prymat.
- KROK 4 Mięso oprószyć mąką i zanurzyć w roztrzepanym jajku i panierować w bułce tartej z dodatkami. Kotlet smażyć na rozgrzanym oleju po 5 minut z każdej strony.
- KROK 5 Podawać z ziemniakami z koperkiem oraz mizerią.

