

kotlety z bundzu



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól	2 łyżki
woda	2 szkl.
jajko	2 szt.
bułka tarta pikantna	20 dkg.
olej do smażenia	200 ml.
ser bundz	0.5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bundz pokroić w plasterki. Wlać wodę do plastikowej miski, dodać sól i włożyć pokrojony bundz. Po dwóch godzinach odlać wodę i panierować jak kotlety. W jajku i bułce tartej. Smażyć na gorącym oleju.