

Roladki wieprzowe



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	4 szt.
ser żółty	4 plasterki
szynka	4 plasterki
sól i pieprz	do smaku
przyprawa gyros	do smaku
jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierki
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie:

Kotlety rozbić dosyć cienko, posypać przyprawami i odłożyć na godzinę w chłodne miejsce. Na przygotowane kotlety układać po jednym plasterku sera i szynki i posypać przyprawą gyros. Po czym zwinąć w roladkę i spiąć wykałaczką. Maczać w jajku rozbełtanym w odrobinie mleka, panierować w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor. Roladki smakują wybornie polane sosem grzybowym.