Placuszki kapuściane z żółtym serem



ARLETA / KAJA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta pekińska	1 sztuka
jajko	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

liście kapusty wkładamy do wrzątku i gotujemy ok minuty, wykładamy na durszlak żeby obciekły. ser kroimy w plasterki i zawijamy każdy plasterek liściem kapusty pekińskiej jeżeli liście są duże można ser zawijać w dwóch warstwach. Jajko roztrzepujemy z przyprawami i obtaczamy w jajku i bułce tartej każdy placuszek i wkładamy na patelnię na gorący olej smażymy na złoty kolor. Można podawać polane ketchupem/ jako przystawkę/ lub do obiadu