



www.pwkier.pl

Kotlet schabowy z szynką i serem



Kotlet schabowy jest jednym z najbardziej lubianych dań obiadowych w Polsce. Klasyczna wersja tej potrawy jest Wam wszystkim z pewnością dobrze znana. Można ją w prosty i smaczny sposób urozmaicić, dodając do schabu nieco szynki i sera. W jaki sposób? Już śpieszymy z przepisem.

SKŁADNIKI:

- 4 kotlety schabowe
- 2 plastry ulubionego żółtego sera
- 2 plastry szynki
- sól i pieprz
- 2 jajka
- 4 łyżki mąki
- ½ szkl. bułki tartej
- tłuszcz do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

Kotlety rozbijamy tłuczkiem na cienkie plastry. Staramy się, by były symetryczne. Solimy i pieprzymy z każdej strony.

Na środku układamy szynkę i ser. Mięso składamy jak pieroga.

Brzegi spinamy wykałaczkami lub łączymy ze sobą za pomocą tłuczka. Delikatnie obtaczamy w mące, rozbełtanych jajkach i bułce tartej.

Smażymy na dobrze rozgrzanym tłuszczu na kolor złoty.