Mini kotleciki w cieście z żółtym serem

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- kotlety schabowe - 3 szt.
- jajko duże - 1 szt.
- mąka pszenna typ 550 Bio - 1 łyżka
- majonez - 1 łyżka
- ser żółty straty - 2-3 łyżka
- Przyprawa do pieczeni - 1 łyżeczka
- gałka muszkatołowa mielona - 1/4 łyżeczka
- przyprawa do zup w płynie - 1 łyżeczka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Podawać z pieczywem lub z ziemniakami i surówką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte kotlety osuszyć, przekroić wzdłuż na połowę, zbić tłuczkiem przez folię. Oprószyć solą, pieprzem i przyprawą do pieczeni wieprzowej. Zawinąć w folię, włożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 2: Do miski wbić jajko, dodać mąkę, majonez, żółty ser, gałkę muszkatołową, szczyptę pieprzu, soli i przyprawy do zup w płynie,

KROK 3: Dokładnie wymieszać widelcem.

KROK 4: W przygotowanym cieście obtaczać obie strony mięsa i rumienić na rozgrzanym oleju.

KROK 5: Usmażone kotleciki osączyć na papierowym ręczniku.