

Roladki wieprzowe z jajkiem

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Roladki wieprzowe z jajkiem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- grube kotlety wieprzowe (schab, szynka) - 4 szt.
- jajka - 2 szt.
- żółty ser w plastrach - 4 szt.
- musztarda - 1 łyżeczka(i)
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Mięso rozbijamy na cienkie kotlety. Posypujemy solą i pieprzem.
2. Jaja gotujemy na twardo.
3. Kotlety smarujemy musztardą, kładziemy połówkę jaja i plasterek żółtego sera.
4. Zwijamy w roladkę i spinamy wykałaczkami.
5. Roladki podsmażamy na patelni na złoty kolor.
6. Następnie dopiekamy w piekarniku ok. 15 minut.