

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 plasterk 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.