Panierowane kotlety cielęce z serem i szynką

15–20 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

4 szt	Kotlety cielęce bez kości, ok. 700 g
1.5 łyżki	Chimichurri mieszanka przyprawowa
4 szt	Plastry żółtego sera, na przykład gouda
4 szt	Plastry gotowanej szynki
2 szt	Jajo do panierowania
150 g	Mąka do panierowania
150 g	Bułka tarta do panierowania
1 l	Olej do smażenia

Przygotowanie

1. Umieść kotlet cielęcy w torebce do zamrażania i rozbij go, aby maksymalnie spłaszczył się. Powtórz z pozostałymi kotletami.
2. Dopraw rozbite kotlety mieszanką przyprawową Chimichurri Kotanyi. Połóż plaster szynki i plaster sera na jednej stronie kotleta, złóż go i zabezpiecz wykałaczkami, jeśli to konieczne.
3. Dopraw jajka odrobiną soli i ubijaj, aż się spienią. Na dwa głębokie talerze lub miski wsyp mąkę i bułkę tartą. Każdy kotlet panieruj najpierw w mące, następnie w jajku, a na koniec w bułce tartej.
4. Na dużej, głębokiej patelni rozgrzej olej, włóż kotlety i smaż na średnim ogniu przez około 4-5 minut z każdej strony. Wyjmij kotlety na sitko, aby odsączyć nadmiar tłuszczu, następnie podawaj z plasterkiem cytryny, sałatką i wybranym dodatkiem.