



Panirani teleći kotleti sa sirom i šunkom

🕒 25–30 Min   

Priprema

- 1 Uzmite vrećicu za zamrzavanje pa stavite u nju stavite kotlet i dobro ga istucite da bude što tanji. Ponovite s ostatkom kotleta.
- 2 Istanjene kotlete začinite Quick & Easy začinom za kotlete. Uzmite jedan kotlet i na jednu stranu stavite šnit u šunke i krišku sira. Preklopite s drugom stranom te po potrebi učvrstite čačkalicama.
- 3 Jaja malo posolite te ih vilicom umutite da budu pjenasta. Usipajte brašno i krušne mrvice na dva duboka tanjura ili zdjelice. Kotlete prvo uvaljajte u brašno, zatim u jaje i na kraju u krušne mrvice.
- 4 U dubljoj većoj tavi zagrijte ulje, dodajte kotlete i pržite na srednje jakoj vatri oko 4-5 minuta sa svake strane. Izvadite meso u cjedilo kako bi se višak ulja iscijedio te poslužite uz krišku limuna, salatu i prilog po izboru.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Teleća otkoštenu kotleta, oko 700 g
1.5 žlica	♦ Quick & Easy za Kotlete
4 kom	Kriške sira
4 kom	Šnite kuhane šunke
2 kom	Jaja, za paniranje
150 g	Brašna, za paniranje
150 g	Krušnih mrvica, za paniranje
1 l	Ulja, za prženje

