



Rántott borjúszelet sajttal és sonkával

🕒 – Perc   

Elkészítés

- 1 Tegyük egy borjúszeletet egy fagyasztózacskóba, és klopfoljuk ki, minél vékonyabbra. Ismételjük meg ezt a többi szelettel.
- 2 A kiklopolt szeleteket fűszerezzük Grill fokhagymás fűszersóval.
- 3 Egy szelet sonkát és egy szelet sajtot helyezünk a hússzelet egyik oldalára, hajtsuk rá, és szükség esetén rögzítsük fogpiszkálóval.
- 4 A tojásokat sózzuk, és habverővel felferjük. Tegyük a lisztet és a zsemlemorzsa két mély tálba. Minden szeletet először lisztbe, majd tojásba, végül zsemlemorzsaába mártunk.
- 5 Egy nagy, mély serpenyőben felhevítjük az olajat, beletesszük a szeleteket, és közepes lángon mindkét oldalukon kb. 4-5 percig sütjük.
- 6 Vegyük ki a szeleteket egy szűrőpapírra, hogy a felesleges olajat leitassuk, majd citromkarikával, salátával és tetszés szerinti körettel tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

4 db	Borjúszelet, kicsontozva, körülbelül 700 g
1.5 ek.	♦ Grill fokhagymás fűszersó
4 szelet	Sajt
4 szelet	Főtt sonka

A panírozáshoz

2 db	Tojás
150 g	Liszt
150 g	Zsemlemorzsa
1 l	Olaj, a sütéshez

