



ZAWIJAŃCE Z KARKÓWKI Z PARÓWKA

Autor: mileneczka5

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Karkówkę pokroić na 4 kawałki - kotlety o grubości około 1 cm, następnie lekko rozbić je tłuczkiem i przyprawić pieprzem i solą. Parówki przeciąć na pół. Paprykę pokroić w cienkie paski. W każdy kawałek mięsa włożyć połowę parówki, a następnie obok parówki, na bokach kilka pasek czerwonej papryki.

Krok 2

Karkówkę z niespodzianką zwinąć w rulon i spiąć wykałaczka. Zawijańce moczyć w jajku rozmieszanym z łyżeczką musztardy i panierować w bułce tartej. Smażyć ze wszystkich stron na złoto. Podawać z ziemniakami, ozdobić świeżą natką.

składniki

1\2 kg karkówki (około pół kg)

2 parówki dobrej jakości kilka

płatów papryki marynowanej czerwonej

1 jajko

1 łyżeczka musztardy

sól

pieprz

bułka tarta do panierowania

olej do smażenia

wykałaczki