



Filety z indyka z serem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Niecodzienny sposób na podanie faszzerowanych kotletów. Tym razem farsz znajduje się między dwoma płatami mięsa, które panierowane są razem.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Półówkę filetu kroimy na 4 płaty i rozbijamy dość mocno tłuczkiem. Ser ścieramy na tarce na grubych oczkach.

Krok 2

Ser układamy na jednym cieniutkim filecie indyka i zawijamy.

Krok 3

Całość obtaczamy w jajku i bułce tartej. Następnie smażymy, aż do uzyskania złotego koloru. Podajemy z frytkami.

Składniki:

½ filetu z indyka

50 g sera żółtego

½ łyżeczki soli

½ łyżeczki pieprzu

1 jajko

1 szklanka bułki tartej

6 łyżek oleju