

KANAPKA NA CIEPŁO Z KOTLETEM



Składniki (10 porcji):

- placki ziemniaczane 20 szt.
- olej 0,08 kg
- pomidor 3 szt.
- sałata 1/2 kg
- czosnek 0,02 kg
- majonez 0,13 kg
- ketchup 0,1 kg
- schab wieprzowy bez kości 0,8 kg
- bułka tarta 0,15 kg
- jajka 3 szt.
- sól, pieprz, paryka słodka do smaku

Kanapka na ciepło z kotлетem

Sposób przygotowania:

Rozbijamy schab tłuczkiem do mięsa na grubość ok. 0,5 cm i obtaczamy go w rozbitym jajku i bułce tartej. Z rozartego czosnku, majonezu i ketchupu robimy sos. Na rozgrzanym oleju smażymy kotlet, aż uzyska złoty kolor. Placki smażymy według przepisu na opakowaniu. Na ciepłym placku układamy sałatę, plaster pomidora, gorący kotlet, polewamy sosem i przykrywamy drugim ciepłym plackiem.

Dobra rada:

Możesz dodać do tej kanapki plasterkę żółtego sera i zapiec przez chwilę w mikrofalówce lub piekarniku. Poznaj też inne "plackowe" kanapki: z kurczakiem i z gyrosem.



Podane z uśmiechem!