



KOTLECICKI Z SZYNKI NADZIEWANE MOZZARELLĄ

SKŁADNIKI:

500 g szynki wieprzowej Sokołów Uczta
sól i pieprz do smaku
1 jajko
1 kulka mozzarelli
mąka do obtoczenia
olej do smażenia
bazylia do dekoracji

Sos:

5 łyżek czerwonego pesto
5 łyżek oliwy
2 łyżki octu winnego
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wieprzowinę zmielić w maszynce do mięsa, doprawić solą oraz pieprzem i wyrobić z jajkiem. Ser pokroić w kostkę. Nabrać porcję mięsa, rozplaszczyc na dłoni, wyłożyć kawałek sera i zwinąć, formując płaski kotlecik. Czynność powtarzać do wykorzystania wszystkich składników.
2. Kotlety obtoczyć w mące i zrumienić na niewielkiej ilości oleju, następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego i wstawić na 10 minut do piekarnika rozgrzanego do temperatury 170°C. W tym czasie przygotować sos: wszystkie składniki zmiksować. Kotleciki udekorować listkami bazylii i serwować z sosem. Danie można podawać z pieczywem, makaronem lub ziemniakami.