



przepisy.pl

Włoskie kotleciki



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kotlety schabowe z kostką - 4 sztuki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżki
- bułka tarta - 0.5 szklanek
- parmezan tarty - 50 gramów
- jajka - 2 sztuki
- natka pietruszki - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 0.5 łyżeczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Umyte i osuszone kotlety oprószyć z obu stron przyprawą Knorr. Jajka rozkłócić i posmarować pędzelkiem kotlety.
2. Bułkę tartą wymieszać z parmezanem, natką i oregano, a następnie obtoczyć w niej kotlety.
3. Opanierowane kotlety ułożyć na blasze wyłożonej pergaminem i wstawić do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 25 minut. Gotowe kotlety podawać z warzywami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl