

Jaskółcze gniazdka

Przepis dodany przez użytkownika anka1984

smaczne, szybkie.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 sznycle cielece -
- 4 plasterki szynki -
- 4 jajka -
- sok z cytryny -
- sól, pieprz -
- mielona papryka -
- olej -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Sznycle umyj, osusz, delikatnie rozbij tłuczkiem. posyp solą, pieprzem i skrop sokiem z cytryny. na sznyclach ułóż plasterki szynki.
- 2.** Ugotuj jajka na twardo, ostudź i obierz ze skorupki. każde jajko posyp solą, pieprzem i mieloną papryką.
- 3.** Na środku każdego sznycła połóż jajko, zwiń mięso, na koniec zwiąż solidnie nicią bawełnianą.
- 4.** Smaż jaskółcze gniazdka w gorącym głębokim oleju przez 8-10 minut.