

## Κοτολέτες της Γιαγιάς Γαλλικό φαγητό(χοιρινό ή βοδινό)

### Υλικά:

1 kg κιμά(διπλοπερασμένος)  
1/3 της δέσμης μαϊντανό  
1 ποτήρι κονιάκ  
6 φέτες σλάις  
αλατοπίπερο + 2 αυγά  
2 κρεμμύδια μέτρια σοταρισμένα  
λίγο δυόσμο (προαιρετικά)  
Mixed spices + Worcestershire sauce + Tabasco

4 φέτες χαμ  
4 φέτες τυρί  
2 αυγά  
1 ποτήρι αλεύρι  
2 ποτήρια καπύρα  
λάδι για το τηγάνισμα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βάζετε μέσα σε ένα μπολ όλα τα υλικά του πο1 και τα ανακατεύετε μέχρι να γίνουν μια μάζα. Μετά ετοιμάζετε την παρασκευή σας σε σχήμα κοτολέτας. Αν θέλουμε στη μέση βάζουμε χαμ και τυρί. Μετά την κοτολέτα την περνάτε πρώτα από το αλεύρι για να κλείσουν οι πόροι, μετά από το αυγό και μετά στην καπύρα. Μετά τηγανίζετε σε ζεστό λάδι. Συνοδεύετε με πατάτες και mixed vegetables.



να παίρνει χρώμα και μετά ψαίναν σε φούρνο, 150° για 20 min.