

Devolay z pieczarkami i żółtym serem



KLUSKA_87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	6 porcji
pieczarki	100 g
ser żółty	100 g
jajko	2
bułka tarta	6 łyżek
czarny pieprz mielony Prymat	
sól morska	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Pieczarki myjemy i kroimy na plasterki. W garnku rozgrzewamy olej i smażymy pieczarki, doprawiamy solą i pieprzem. Schab podzielony na 6 porcji rozbijamy na płaty. Na płatach układamy pieczarki i ser żółty.
- KROK 2** Każdy płat zwijamy, a następnie spinamy wykałaczkami.
- KROK 3** Jajka roztrzepujemy widelcem. Płaty schabu doprawiamy solą i pieprzem. Schab obtaczamy w jajku, następnie w bułce tartej. Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy z obu stron na złoty kolor.
- KROK 4** Gotowe!