

Kotleciki cebulowe z pieczarkami



ANKA1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kotlety

kotlety schabowe	4 szt
cebula	1,5 szt
mleko 3,2%	1,5 szkl
przyprawa do potraw	1 łyżeczka
czarny pieprz mielony Prymat	1/2 łyżeczki
papryka ostra Prymat	1 szczypta
tłuszcz do smażenia	
mąka pszenna	do panierki
bułka tarta	do panierki

Pieczarki z cebulką

pieczarki	30 dag
cebula	3 szt
tłuszcz do smażenia	
przyprawa do potraw	do smaku
sól	do smaku
czarny pieprz mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kotlety rozbić za pomocą tłuczka.
2. Cebulę pokroić w piórka, dodać do mleka. Dodać wegetę, pieprz i ostrą paprykę, wrzucić schabowe. Włożyć do lodówki na ok 4-5h.
3. Po upływie 4-5h schabowe opanierować w mące, jajku i bułce tartej.
4. Kotleciki usmażyć na rozgrzanym tłuszczu.
5. Cebulę pokroić w grubą kostkę, przesmażyć kilka minut, dodać pokrojone w półplasterki pieczarki, smażyć do miękkości, przyprawić do smaku jarzynką, solą i pieprzem.
6. Kotleciki podawać polane pieczarkami z cebulką.