

Kotlety nadziewane



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dużych pieczarek	8 sztuk
startego żółtego sera	2 łyżki
cebula	pieprz masło
jajek	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
olej	do smażenia
schab	5-6 (grubszy niż na kotlety)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki myjemy (jeśli trzeba obieramy) i kroimy w plasterki. Następnie odparowujemy na patelni i lekko podsmażamy na maśle. Zostawiamy do wystygnięcia. Dodajemy łyżkę tartą bułki i drobno pokrojoną cebulę. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Następnie dodajemy ser i mieszamy. Kotlety przekrawamy na pół, nie docinając do końca, tak by powstała kieszeń. Oprószamy solą i pieprzem. Rozkładamy kotleta na ile można i rozbijamy lekko tłuczkiem (można przez folię). Kieszeń napełniamy farszem i spinamy wykałaczką. Panierujemy w jajku i bułce. Smażymy na małym ogniu do zrumienienia.