

Kotlety schabowe curry z pieczarkami smażonymi na maśle z sałatą



JEJKUCHNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Mięso

kotlety schabowe 3 szt.

jajko 1 szt.

bułka tarta

curry

sól

papryka słodka mielona

papryka ostra mielona

majeranek

olej do smażenia

Sałata

sałata zielona 1 główka

rzodkiewka 1 pęczek

szczypiorek 1 pęczek

śmietana 1/2 dużego opakowania

sok z cytryny

sól

pieprz

cukier

Pieczarki**pieczarki** 30 dag**masło** 3 łyżki**sól****pieprz****natka pietruszki** 2-3 łyżki, posiekana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałata:

Sałatę myję, rozrywam na kawałki do trzech miseczek.

Rzodkiewki kroję w ćwierćplasterki, szczypiorek siekam.

Śmietanę łączę z przyprawami i sokiem z cytryny według własnego smaku.

Na sałatę układam rzodkiewki (zostawiam około 1/4), następnie polewam śmietaną. Na koniec posypuję posiekanym szczypiorkiem i pozostałą rzodkiewką. Można również posypać świeżo mielonym pieprzem.

Pieczarki:

Pieczarki oczyszczam, kroję w plasterki wraz z ogonkami.

Podsmażam na maśle z dodatkiem soli, pieprzu i posiekaną natką pietruszki, aż będą miękkie i lekko zarumienione.

Mięso:

Schaby rozbijam, nacieram solidnie przyprawami z obydwu stron.

Mięso panieruję w rozmąconym jajku, a następnie w bułce tartej.

Smażę na rozgrzanym oleju na dużym ogniu (po około 2 minuty z każdej strony), następnie na małym ogniu (również po około 2 minuty z każdej strony).

Kotlety osączam z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.

Na każdym kotlecie układam podsmażone pieczarki.

Danie podaję z ziemniakami lub według własnych upodobań smakowych.