

## Kotlety schabowe inaczej



### BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>schab bez kości</b>	600 g,
<b>sól i pieprz</b>	
<b>pieczarki</b>	300 g,
<b>cebula</b>	2 szt,
<b>sól i pieprz</b>	do smaku,
<b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>	do smaku,
<b>olej do smażenia</b>	2 -3 łyżki,
<b>ser żółty</b>	ok. 200 g,

### Do panierowania

<b>mąka pszenna</b>	3 - 4 łyżki,
<b>jajka</b>	2 szt,
<b>bułka tarta</b>	
<b>olej do smażenia</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab bez kości pokroić na trochę grubsze kotlety, opłukać osuszyć.

Każdy kotlet przeciąć ale nie całkiem do końca, rozłożyć, nakryć folią i rozbić z jednej i z drugiej strony uważając aby nie zrobić dziur.

Następnie natrzeć solą i pieprzem i odłożyć na bok.

Pieczarki obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę.

Starte pieczarki podsmażyć na rozgrzanym oleju, dodać przyprawy i pokrojoną cebulę.

Podsmażone pieczarki z cebulą wystudzić.

Gdy pieczarki się studzą w międzyczasie zetrzeć na tarce o dużych oczkach żółte ser.

Na wcześniej przygotowane kotlety z jednej strony nałożyć około 2 łyżek farszu z pieczarek, na farsz nałożyć 1-2 łyżki startego sera, przykryć drugą częścią kotleta.

Przygotować trzy naczynia (miseczki) w jednej rozbełtać jajka z odrobiną soli, do drugiej wsypać mąkę a do trzeciej bułkę tartą.

Kotlety panierować najpierw w mące następnie w rozbełtanym jajku a na końcu w bułce tartej.

Panierowane kotlety smażyć na rozgrzanym oleju z każdej strony.

Po zrumienieniu zmniejszamy płomień i smażyjemy do całkowitego usmażenia kotleta.

Podajemy na przykład z frytkami.