

kotlety schabowe w kapuście



HAHANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	12 sztuk
kapusta kiszona	500 gram
pieczarki	500 gram
śmietana 18 proc	250 ml
przyprawa uniwersalna	do smaku
bułka tarta	do panierowania
jajka	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kotlety schabowe - nierozbite - opanierować w jajku i bułce tartej i usmażyć i przełożyć do naczynia żaroodpornego.
- KROK 2 Pieczarki pokroić i lekko podsmażyć. Położyć na kotlety.
- KROK 3 Na pieczarki rozłożyć warstwę kiszonej kapusty - przyprawionej przyprawą uniwersalną. Obalać śmietaną. Przykryć naczynie pokrywką i zapiekać w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 45 minut.
Smacznego!