

## Kotlety schabowe z salami i pieczarkami



### RENATAZ-ET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>kotlety schabowe</b>	2 szt
<b>musztarda</b>	2 łyżeczki
<b>czosnek</b>	1/2 ząbka
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>pieczarki</b>	5 szt
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>cebula</b>	1/2 szt
<b>salami</b>	5 dag
<b>ser żółty starty</b>	3 łyżki
<b>mąka pszenna</b>	
<b>jajko</b>	1 szt
<b>bułka tarta</b>	
<b>oliwa</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte mięso osuszyć, zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płyty. Natrzeć zmiądzonym czosnkiem, oprószyć solą i pieprzem, odłożyć na pół godziny.
- KROK 2 W między czasie na maśle podsmażyć dość grubo pokrojone pieczarki i cebulę, oprószyć solą i pieprzem, ostudzić.

- KROK 3 Mięso posmarować musztardą.
- KROK 4 Ułożyć plasterki salami,
- KROK 5 Wyłożyć pieczarki z cebulą.
- KROK 6 Posypać żółtym serem, przykryć plasterkami salami.
- KROK 7 Mięso złożyć na pół i spiąć wykałaczkami.
- KROK 8 Obtaczać w mące, zanurzać w roztrzepanym jajku i lekko dociskając obtaczać w bułce tartej.
- KROK 9 Smażyć na rozgrzanej oliwie z obu stron na złoty kolor. Przed podaniem z mięsa usunąć wykałaczki.