

Przekładany schabowy z pieczarkami



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

schab	1 kg
pieczarki	1 kg
sos	grzybowy 1 opakowanie
śmietana 12%	200 ml
cebula	2 szt
jajka	2 szt
czarny pieprz mielony Prymat	
sól do smaku	
bułka tarta	
woda	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab kroimy w plastry, rozbijamy, solimy, pieprzymy. Smażymy schabowe w jajku i bułce tartej. Na osobnej patelni smażymy pieczarki z cebulą. Układamy warstwami usmażone schabowe i pieczarki (schabowe- pieczarki-schabowe- pieczarki). Sos grzybowy mieszamy ze śmietana i 150 ml wody, zalewamy schabowe. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy ok. 30 min w 180 C.