

Schabowe niespodzianki



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	400 g
cukinia	1/2 szt
cebula	1 szt
pieczarki	2 duże
sól	do smaku
przyprawa ognisty smok	do smaku
jajka	3 szt
sól	do jajek
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
olej	do smażenia
papryka czerwona	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Na patelni rozgrzać odrobinę oleju.
Cukinię, pieczarki, cebulę i paprykę pokroić w kostkę i wrzucić wszystkie składniki na patelnię.
Smażyć aż składniki puszczą sok.
Doprawić do smaku i zostawić do wystygnięcia.
Zimny farsz podzielić na trzy części.
- KROK 2** Schab (z tłuszczkiem) umyć, osuszyć i pokroić na 3 kotlety.
Każdy rozbić tłuczkiem do mięsa i oprószyć solą i pieprzem.

- KROK 3 Kotlety rozłożyć, na połowę każdego nałożyć po porcji farszu, nałożyć drugą część schabu na farsz, lekko docisnąć.
Jajka rozbełtać dodając sól i pieprz, bułkę tartą wysypać na spory talerz lub miskę.
- KROK 4 Każdy pakunek schabowy obtoczyć w bułce tartej, następnie zanurzyć w jajku aby całość była pokryta jajkiem i na koniec ponownie opanierować w bułce tartej.
Na drugiej patelni rozgrzać taką ilość oleju aby kotlety były zakryte prawie do połowy.
- KROK 5 Przygotowane kotlety smażyć na złoty kolor z obu stron.
Podawać z dowolnymi dodatkami: np. ziemniakami i surówką.