

Schabowe z pieczarkami



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	70 dag
pieczarki	35 dag
ser żółty	15 dag
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	8 łyżek
Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	1 łyżeczka
cebula	1 sztuka
olej	
sól do smaku	
pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab dzielimy na kotlety, rozbijamy, oprószamy przyprawą, pieprzem i solą. Odkładamy do lodówki na godzinę. Następnie panierujemy w roztrzepanych jajkach, bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym oleju. Pieczarki myjemy, osuszyc i pokroić w plasterki. Cebulę kroimy w kosteczkę. Pieczarki oraz cebulę smażymy na łyżce oleju. Na każdym kotlecie układamy usmażone pieczarki i przykrywamy paskami żółtego sera. Wstawiamy do gorącego piekarnika na 5 minut, do rozpuszczenia sera.