

Schabowe zapiekane z pieczarkami i serem



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	400 g
jajko	1 szt
bułka tarta	
pieczarki	250 g
cebula	1 szt
ser żółty	100 g
oliwa	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Schab kroimy na porcje, rozbijamy cienko tłuczkiem i oprószamy solą. Mięso maczamy w rozkłóconym jajku i obtaczamy w bułce tartej. Smażymy z dwóch stron na rumiano na oliwie.
- KROK 2** Pieczarki oraz cebulę kroimy w drobną kostkę. Smażymy około 10 minut na oliwie. Oprószamy solą oraz pieprzem.
- KROK 3** Na usmażone kotlety nakładamy porcję pieczarek.
- KROK 4** Wierzch posypujemy startym żółtym serem. Schabowe układamy w naczyniu żaroodpornym i zapiekamy 10 minut w temperaturze 190 stopni.