

## Schabowe zapiekane z serem i pieczarkami



### PANI DOMU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>schab bez kości</b>	70 dag
<b>pieczarki</b>	40 dag
<b>cebula</b>	1
<b>ser żółty</b>	plastry
<b>jajka</b>	2
<b>bułka tarta</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>margaryna do smażenia</b>	
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę pokroić w piórka i podsmażyć na margarynie. Dodać pokrojone w plasterki pieczarki i całość usmażyć. Doprawić do smaku solą i pieprzem
- KROK 2 Schab pokroić na kotlety, rozbić tłuczkiem i obsypać solą i pieprzem.
- KROK 3 Jajka roztrzepać dodając sól i pieprz. Kotlety panierować w jajku, a następnie w bułce tartej.
- KROK 4 Na patelni rozgrzać olej i smażyć kotlety.
- KROK 5 Gdy kotlety przewrócimy na drugą stronę, na usmażonej stronie kłaść porcję pieczarek i przykryć serem. Zapiec pod przykryciem.
- KROK 6 Kotlety podawać na ciepło. Ja podałam z ziemniakami gotowanymi.

