

## Schabowy pod pierzynką



### DAGITA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>schab bez kości</b>	3 plastry
<b>pieczarki</b>	400 g
<b>ser żółty</b>	150 g
<b>oregano</b>	
<b>papryka słodka mielona</b>	
<b>sól</b>	
<b>jajko</b>	1 szt
<b>bułka tarta</b>	
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki myjemy i kroimy w plasterki po czym wrzucamy do garnka i dusimy do odparowania wody. Na sam koniec lekko solimy i doprawiamy oregano. Plastry schabu cienko rozbijamy (możemy podzielić na mniejsze części żeby lepiej się smażyły). Jajko roztrzepujemy z solą i papryką słodką. Kotlety obtaczamy w jajku z przyprawami i bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym oleju z jednej strony na rumiano po czym przewracamy na drugą, a na usmażoną stronę wykładamy porcję pieczarek i posypujemy serem starty na dużych oczkach. Zmniejszamy ogień na mały i przykrywamy pokrywką. Smażymy aż ser się roztopi a kotlet od spodu będzie rumiany. Podajemy z ulubionymi dodatkami. Smacznego :)