

Schabowy z nadzieniem z pieczarek i Camemberta:)



NORWESKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

kotlety schabowe	4 plastry
czosnek ząbki	4 sztuki
sól morska	1\3 łyżeczki
pieczarki	200 gram
ser camembert	0,5 sztuki
czarny pieprz mielony Prymat	1 szczypta

Panierka

jajko	1 sztuka
mąka pszenna	1 szklanka
bułka tarta	1,5 szklanki
olej do smażenia	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kotlet schabowy kroimy na plastry o szerokości około 1 cm. Następnie rozklepujemy mięso tłuczkiem i
- KROK 2 obkładamy pokrojonymi ząbkami czosnku i delikatnie obsypujemy solą. Wstawiamy do lodówki na 2 godziny.
- KROK 3 Pieczarki kroimy w plastry i podsmażamy z dodatkiem soli i pieprzu.

- KROK 4 Na każdym plastrze mięsa umieszczamy porcje pieczarek i plastry sera Camembert-
wybrałam opcje sera z dodatkiem pieprzu.
- KROK 5 Mięso zwijamy i...
- KROK 6 panierujemy w kolejności : mąka, jajko , bułka tarta.
- KROK 7 O panierowane umieszczamy na patelni z rozgrzanym olejem i i....
- KROK 8 smażyemy z 2 stron do zrumienienia. Smacznego :)