

Schabowy z pieczarkami i serem



ASICZEKZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	2 szt.
sól i pieprz	
cebula biała	1 szt.
pieczarki	6-8 szt.
jajko	1 szt.
mleko	
bułka tarta	do obtoczenia
ser żółty	6-8 plasterków
masło do smażenia	1-2 łyżki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę kroimy w piórka i dusimy na masełku do miękkości
- KROK 2 Pieczarki obieramy, kroimy i dodajemy do cebuli. Dusimy aż pieczarki puszczą sok. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.
- KROK 3 Kotlety rozbijamy, a następnie solimy i pieprzymy z obu stron,
- KROK 4 Jajko rozkłócamy z mlekiem i zamaczamy w nim kotlety. Następnie obtaczamy je w bułce tartej
- KROK 5 Kotlety smażymy na niewielkim ogniu aby się nie spaliły. Kiedy podpieką się z jednej strony, obracamy i nakładamy przygotowane pieczarki oraz pokrojony ser żółty. Patelnię przykrywamy aby ser się rozpuścił

