

## Zapiekane kotleciki ze schabu w musztardowej kruszonce - Krok po kroku



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>olej rzepakowy</b>	4 łyżki
<b>marynata pikantna Prymat</b>	2 łyżki
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>mąka</b>	0,5 szklanki
<b>bułka tarta</b>	1,5 szklani
<b>musztarda rosyjska</b>	100 g
<b>schab</b>	8x80 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Umyte, osuszone mięso natrzeć marynatą połączoną z olejem, oprószyć mąką
- KROK 3 ...i usmażyć z każdej strony na złoty kolor.
- KROK 4 Bułkę tartą wymieszać dokładnie z musztardą i masłem, ułożyć na kotlecikach.
- KROK 5 Całość zapiekać przez ok. 15 minut w temperaturze 180°C, aby kruszonka zrobiła się złocista i chrupiąca.