

Schabowe pod pierzynką



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
jajko	2 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierki
pieczarki	400 g
ser żółty	300 g
olej	do smażenia
cebula	1 duża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schabowe oczyszczamy. Cieniutko ubijamy. Doprawiamy, obtaczamy w jajku i bułce tartej. Smażymy na złoty kolor. Pieczarki myjemy kroimy w paseczki i smażymy razem z cebulką. Gotowe pieczarki nakładamy na upieczone schabowe. Na wierzch nakładamy plasterki sera. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i zostawiamy ok. 10 min. aż ser się roztopi.