

Schabik pod płaszczykiem.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

średnich pieczarek	5 szt
szczypiorku cienkiego	1/25 pęczka
startego żółtego sera gouda	5 dużych garści
suszonego tymianku	1 łyżeczka
ziół prowansalskich	1 łyżeczka
czosnku granulowanego suszonego	1 szczypta
sól, pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	kilka łyżek
jajko	1 do panierki
cebula	1 szt
olej	6 łyżek
papryka czerwona	1 szt
schab bez kości	5 sznycli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso (plastry), opłukać, osuszyć i rozbić cienko tłuczkiem. Osolić, panierować w jajku i bułce tartej i usmażyć na 3-4 łyżkach oleju kotlety.

Warzywa i pieczarki opłukać. Pieczarki pokroić w ćwierćplastry, paprykę w kostkę, cebulę posiekać.

Posypać tymiankiem, ziołami prowansalskimi i czosnkiem. Opieprzyć i posolić. Poddusić na pozostałym oleju. Osączyć z tłuszczu.

Blachę do pieczenia wykładamy papierem do pieczenia, układamy na niej kotlety.

Na każdym kotlecie kładziemy duszone warzywa z pieczarkami, posypujemy obficie szczypiorkiem i garścią startego sera.

Wstawiamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika (grzejnik górny) na ok. 20 minut.

