

## Schabowe a\la cordon blue



**ANNA217**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <b>kotlety schabowe</b> | 4 szt     |
| <b>czosnek</b>          | 2 ząbki   |
| <b>sól</b>              |           |
| <b>pieprz</b>           |           |
| <b>musztarda</b>        | 1 łyżka   |
| <b>ser żółty</b>        | 4 plastry |
| <b>mąka</b>             | 7-8 łyżek |
| <b>mleko</b>            | 150 ml    |
| <b>jajko</b>            | 2         |
| <b>olej</b>             |           |
| <b>masło</b>            | 2 łyżki   |
| <b>natka pietruszki</b> | 2 łyżki   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety rozbić, oprószyć siłą i pieprzem. Czosnek przecisnąć przez praskę. Każdy kotlet posmarować musztardą, czosnkiem, posypać natką, przykryć plasterkiem sera. Złożyć na pół i spiąć wykałaczką. Z mąki, mleka, jajek i soli przygotować ciasto. Maczać w nim kotlety i smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron. Przełożyć do natłuszczonego żaroodpornego naczynia, położyć na wierzchu wiórki masła i zapiekać 10 min. w temp 200 st. C.