

Zapiekany schabowy



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	6 plastrów
żółty ser	6 plastrów
pieczarki	8 szt
papryka	1/2 szt
jaja	2 szt
masło	1 łyżka
sól	
pieprz	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso rozbić tłuczkiem i oprószyć solą i pieprzem.
Jajka wybić i roztrzepać, można z odrobiną wody albo mleka.
Przygotowane schaby panierować w bułce, jajku i bułce.
Smażyć na rozgrzanym oleju.

Pieczarki obrać i pokroić w plasterki. Paprykę oczyścić i pokroić w kostkę.
Pieczarki przesmażyć na maśle, oprószyć solą i wymieszać.
Paprykę (może być różnych kolorów) i pieczarki rozłożyć na usmażonych schabach, przykryć plastrami sera i zapiekać, aż się ser rozpuści.