

Schabowe Eli pod pieczarkową pierzynką



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	1/2 kg
śmietana kremowa 30%	250 ml
woda	1/2 szklanki
mąka pszenna	1 łyżka
sól	do smaku
olej do smażenia	
cebula	1 sztuka
kotlety schabowe	4 (2 cm)
ser żółty	150 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety lekko rozbić tłuczkiem, natrzeć solą, pieprzem, czosnkiem, przyprawą do grilla, skropić olejem, dać do pojemnika z pokrywką i włożyć do lodówki (najlepiej na noc) na kilka godzin. Wyjąć kotlety i obsmażyć z obu stron na oleju. Pieczarki i cebulę pokroić i usmażyć też na odrobinie oleju. Kotlety ułożyć w naczyniu żaroodpornym, na nie rozłożyć pieczarki. Do śmietany dodać pół szklanki wody, sól, pieprz, przyprawy według uznania, mąkę, dokładnie wymieszać i zalać kotlety. Posypać żółtym serem i piec w piekarniku nagrzanym do 170 stopni C przez 40 minut. Smacznego!