

Schabowy z serem



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	1 sztuka
mąka	..
żółtego sera	1 plaster
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
olej	do smażenia
sól, pieprz	do smaku
schab	2 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Plastry schabu spryskujemy wodą i rozbijamy tłuczkiem. Oprószyć solą i pieprzem. Ser pokroić w paski. Przygotowane plastry schabu panierujemy w mące, jajku i bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym oleju. Jedną stronę lekko opiekamy i przewracamy na drugą. Tę stronę opiekamy na rumiano. Przewracamy kotlet i układamy kratkę z pasków sera. Na przykrytej patelni smażymy do rozpuszczenia sera.