

kotlety schabowe z pieczarkami



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
pieczarki	1/2 kg
jajko	2 szt
śmietana 12%	1 op
cebula biała	1 szt
panierka do miesa	1 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

schab pokroic w grube plastry,rozbic tłuczkiem i posolic.Zanurzac w rozkluconym jajku i panierce i smazyc na tłuszczu.

Pieczarki pokroic w plasterki,cebule obrac i pokroic.Wrzucic razem na patelnie i usmazyc.Wlac polowe smietany doprawic sola i pieprzem i podgrzewac az zgestnieje.Nakladac na kotlety i razem podawac.