

kolorowe schabowe



Autor: **klaudyna1957**
Przepisów: **45** Ocena: **1159**

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mięso schabowe 4 kotlety
- szpinaku mrożonego, 10 dag
- 1/2 łyżki masła, 1/2
- podwędzanej cienkiej kiełbasy, 10 dag
- duży plaster sera żółtego
- papryki czerwonej, 1/4
- jajko
- łyżki mąki pszennej, 2 łyżki
- łyżki bułki tartej, 2 łyżki
- tłuszcz do smażenia, sól, pieprz czarny
- przyprawa w płynie, 1/4 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 schab rozbić posolić, popieprzyć szpinak rozmrozić podsmażyć na maśle, wlać przyprawę podsmażyć do wyparowania wody. kiełbasę i paprykę pokroić w słupki, ser podzielić na 4 części każdy kotlet posmarować szpinakiem i położyć kiełbasę, paprykę, ser zwinąć obtaczać w mące, jajku i bułce smażyć na rumiano, podawać z sałatką warzywną

Twoje notatki do przepisu: