

Kotlet schabowy pieczony pod startymi ziemniakami



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19509**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Kotlet schabowy 4 szt.
- Ziemniaki 40 dag
- Ser żółty starty 10 dag
- Jajko 1 szt.
- Bułka tarta 1 łyżka
- Sól i pieprz do smaku
- Majeranek do smaku
- Brokuły mrożone 1 opakowanie
- Masło 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Kotlety opłukać, osuszyć, rozbić tłuczkiem z dodatkiem soli i pieprzu i ułożyć w naczyniu żaroodpornym posmarowanym tłuszczem. Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce, lekko odsączyć, wbić jajko, dodać bułkę tartą i przyprawić do smaku. Dobrze wymieszać i wyłożyć na kotlety, posypać startym serem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec przez pół godziny. Brokuły ugotować zgodnie z opisem na opakowaniu, odsączyć na sitku i wyłożyć na zapiekanke, polać stopionym, masłem i podawać na ciepło.

Twoje notatki do przepisu: