

Kotlety schabowe po sztygarsku



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2332** Ocena: **51868**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 kotlety schabowe (po 200 g)
- 150 g pieczarek
- 1 cebula
- 1 jajko
- bułka tarta
- mąka
- smalec do smażenia
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kotlety rozbijamy cienko, solimy i wstawiamy do lodówki.

W tym czasie na niewielkiej ilości oleju smażymy posiekaną cebulę i pokrojone na plasterki pieczarki. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Mięso wyjmujemy z lodówki. Na połowie każdego kotleta układamy farsz z pieczarek, przykrywamy drugą połową mięsa. Brzegi spinamy wykałaczkami.

Kotlety panierujemy w rozkłóconym jajku i bułce tartej wymieszanej z mąką (pół na pół).

Smażymy na smalcu.



Twoje notatki do przepisu: