

Podwójny schabowy z keczupem i majonezem

Autor: **marlenan**Przepisów: **16** Ocena: **22**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- schab
- keczup
- majonez
- cebula
- jajko
- Bułka tarta
- olej do smażenia
- sól
- pieprz
- wegeta
- ser żółty

Sposób przygotowania:

- 1 Schab pokroić w plastry o grubości takiej jak na zwykłe kotlety
- 2 Rozbić na bardzo cienkie kotlety
- 3 Obsypać solą, pieprzem i wegetą wg uznania
- 4 Jeden plasterek schabu posmarować keczupem, położyć na niego plaster sera i przykryć go drugim plastrem schabu również posmarowanym keczupem.
- 5 Kotlety podsmażyć na oleju, obtoczone w jajku i bułce
- 6 Wychodzą podwójne schabowe w środku z serem i keczupem
- 7 Przygotowaną dowolną ilość kotletów przełożyć do naczynia żaroodpornego, posmarować majonezem i posypać cebulą pokrojoną w piórka
- 8 Zapiec ok. 40 min w 180 stopniach

Twoje notatki do przepisu: