

Schabowe megaserowe - błyskawiczne drugie danie

Autor: **Tina**Przepisów: **2230** Ocena: **19010**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 80 dag schabu bez kości
- 1 cebula
- 10 dag sera edamskiego
- 5 dag rolady ustrzyckiej
- 3 jajka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- olej do smażenia. Przyprawy: przyprawa do mięs
- sól morska
- pieprz czarny
- czosnek granulowany

Sposób przygotowania:

- 1 Schab kroję na kotlety rozbijam tłuczkiem. Oprószam przyprawą do mięs i czosnkiem, odstawiam na 15 minut.
- 2 W tym czasie robię panierkę: jajka wbijam do miski, miksuję z solą i pieprzem. Wsypuję obie mąki, mieszam. Dodaję posiekaną cebulę oraz drobno starte sery. Wkładam do tego kotlety, mieszam, odstawiam na 20 min.
- 3 Na patelni rozgrzewam olej. Układam kotlety (uwagam, by były całkowicie pokryte panierką). Smażę na wolnym ogniu z obu stron do czasu, aż ładnie się zrumienią.

Źródło: Tina

Twoje notatki do przepisu: