

KOTLET SCHABOWY NADZIEWANY GRZYBAMI LEŚNYMI

Składniki;

- kilogram mięsa schabowego
- 20 dkg suszonych grzybów (namoczyć)
- jedna duża cebula, ½ kostki masła
- przyprawy: sól, czerwona papryka słodka, czosnek
- 20 dag sera żółtego
- olej do smażenia
- bułka tarta i mąka pszenna do obtoczenia
- 2 jajka rozbełtane
- musztarda

Mięso kroimy na kotlety ALE rozcinamy je do końca dopiero co dwa, czyli dwa kotlety muszą być ze sobą "połączone" jako jeden. Rozbijamy je, smarujemy musztardą, posypujemy papryką słodką i czosnkiem (można też vegetą). Na jedną ze stron kładziemy pokrojony w plasterki żółty ser.

Grzyby dzień wcześniej namoczone gotujemy i kroimy na drobno. Drobno pokrojoną cebulę, złocimy na maśle i dodajemy do tego grzyby doprawiamy solą i pieprzem według uznania. .

Letni farsz grzybowy przekładamy na tę stronę kotletów, na której położyliśmy żółty ser. Przykrywamy drugą częścią kotleta, dociskamy brzegi paznokciami i w miarę możliwości zawijamy. Delikatnie obtaczamy: w mące, następnie w jajku, na koniec w tartej bułce, smażymy.