

Schabowe niespodzianki



Składniki

- 400 g schabu bez kości
- 1/2 średniej cukinii
- 1/2 czerwonej papryki
- 1 mała cebula
- 2 duże pieczarki
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- przyprawa ognisty smok do smaku
- 3 jajka
- sól
- pieprz
- bułka tarta do panierowania
- olej do smażenia

Sposób przygotowania

Schab umyć, osuszyć i pokroić na 3 kotlety. Każdy rozbić tłuczkiem do mięsa i oprószyć solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać odrobinę oleju. Cukinię, pieczarki, cebulę i paprykę pokroić w kostkę i wrzucić wszystkie składniki na patelnię. Smażyć aż składniki puszcza sok. Doprawić do smaku i zostawić do wystygnięcia. Zimny farsz podzielić na trzy części. Kotlety rozłożyć, na połowę każdego nałożyć po porcji farszu, nałożyć drugą część schabu na farsz, lekko docisnąć. Jajka rozbełtać dodając sól i pieprz, bułkę tartą wysypać na spory talerz lub miskę. Każdy pakunek schabowy obtoczyć w bułce tartej, następnie zanurzyć w jajku aby całość była pokryta jajkiem i na koniec ponownie opanierować w bułce tartej. Na drugiej patelni rozgrzać taką ilość oleju aby kotlety były zakryte prawie do połowy. Przygotowane kotlety smażyć na złoty kolor z obu stron. Podawać z dowolnymi dodatkami: np. ziemniakami i surówką.