



przepisy.pl

Schab pod borowikową pierzynką



Składniki:

- schab kotlety - 4 sztuki
- pieczarki - 10 sztuk
- masło - 1 łyżka
- żółty ser w plasterkach - 4 sztuki
- sól - 4 szczypty
- pieprz - 4 szczypty
- bułka tarta - 2 szklanki
- jajko - 2 sztuki
- olej do smażenia - 1 szklanka
- Menu ze Smakiem Sos borowikowy Knorr - 1 sztuka**

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kotlety umyłam i osuszyłam papierowym ręcznikiem, rozbiłam, oprószyłam solą i pieprzem z obu stron, odstawiłam.
2. Pieczarki opłukałam bardzo dokładnie, nie obierałam, pokroiłam w plasterki, wrzuciłam na rozgrzane masło, dusiłam pod przykryciem na wolnym ogniu ok 15 minut, od czasu do czasu mieszając.
3. Sos borowikowy rozpuściłam w niepełnej szklance zimnej wody i wlałam do duszących się pieczarek.
4. Kotlety obtoczyłam w jajku oraz w bułce, smażyłam na rozgrzanym oleju. Kiedy przewróciłam je na drugą stronę na wierz wyłożyłam gęsty sos borowikowy z pieczarkami oraz przykryłam plastrem żółtego sera. Trzymałam pod przykryciem do roztopienia się sera.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl