



przepisy.pl

## Schabowe z pieczarkami



 30 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- schab środkowy - 800 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 150 mililitrów
- bułka tarta - 200 gramów
- mąka - 2 łyżki
- jajka - 2 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Pieczarki i cebulę pokrój w plastry, posiekaj czosnek. Wszystko razem przesmaż na patelni, na dwóch łyżkach Ramy Smaż jak szef kuchni. Dopraw na koniec do smaku majerankiem, a następnie odstaw na bok, aby farsz ostygł.
2. Mięso umyj, oczyść z błony i przerosłów tłuszczu. Pokrój w tak zwanego „motyla”. W tym celu pierwsze nacięcie zatrzymaj na 1 cm przed końcem, nie odcinając go od reszty. Natnij schab na grubość około 5 mm. Drugim cięciem odetnij plaster od reszty schabu. Mięso rozłóż, rozklep delikatnie przez folię i oprósź Przyprawą do wieprzowiny Knorr z obu stron. Przyprawa nada mięsu odpowiednio wyrazistego smaku.
3. W środek mięsa nałóż odpowiednią ilość farszu – 0,5 łyżki. Mięso złoż ze sobą.
4. Każdy kotlet oprósź w mące, a następnie zanurz w rozkłóconych jajkach i panieruj w bułce tartej.
5. Kotlety smaź na rozgrzanej Ramie na złoty kolor. Po usmażeniu trzymaj mięso pod przykryciem przez 2- 3 minuty, aby doszło środka. Tak przygotowane kotlety będą soczyste w środku.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)