



przepisy.pl

Schabowy z cebulową panierką - VIDEO



Składniki:

- schab środkowy - 400 gramów
- Francuska zupa cebulowa Knorr** - 1 opakowanie
- bułka tarta - 150 gramów
- jajko - 2 sztuki
- tarty żółty ser - 50 gramów

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

30 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, oczyść z błon i pokrój w plastry grubości ok. 1 cm. Rozbij je tłuczkiem na cieńsze plastry.
2. Zupę cebulową wsyp na talerz i obtocz w niej mięso. Następnie zanurz mięso w roztrzepanym jajku i obtocz w bułce tartej pomieszanej z żółtym serem. Kotleta dociśnij ręką, aby panierka lepiej przylegała do mięsa.
3. Kotlety smaż z obu stron na rozgrzanym oleju, aż nabiorą rumianego koloru. Następnie smaż pod przykryciem dodatkowe 2 minuty na wolnym ogniu, aby dosmażyły się w środku.

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