

# Schabowe nadziewane brzoskwiniami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



## danie główne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- schab bez kości - 1 kg
- brzoskwinie - 1 puszka(i)
- oregano - 1 łyżeczka(i)
- bułka tarta - 1 szkl.
- jajko - 1 szt.
- olej - 5 łyżka(i)
- sól pieprz -

### Etapy przyrządzania:

**1.**



Schab opłukać, osuszyć i pokroić na kotlety grubości 3 cm. Każdy lekko rozbić i oprószyć solą i pieprzem.

**2.**

Brzoskwinie odsączyć z zalewy

**3.**



W kotletach naciąć kieszenie. Wkładać w nie połówki brzoskwiń.

**4.**

Bułkę tartą wymieszać z oregano. Kotlety obtaczać najpierw w roztrzepanym jajku, potem bułce tartej i smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju.