

Kotlet schabowy pod pierzynką z sera żółtego

Przepis dodany przez użytkownika filusmc

Jest to kotlet schabowy, z cebulką i majonezem, zapieczony żółtym serem

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- Schab - 150 g
- Majonez - 10 ml
- Cebula biała - 5 g
- Ser żółty - 10 g
- Mąka - 50 g
- Sól - 1 szczypta(y)
- Pieprz - 1 szczypta(y)
- Bulion - 50 ml

Przydatne akcesoria:

Patelnia, trzepaczka różgowa, nóż, deska do krojenia, łopatka drewniana (plastikowa), tłuczek do mięsa

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mianowicie, łapiemy gdzieś kawałek schabu, (najlepiej aby nie wychodził sam z lodówki) Rozbijamy go na grubość ok. 5 mm doprawiamy solą i pieprzem, następnie panierujemy w samej mące (sou te) i wrzucamy na rozgrzaną patelnię i niewielką ilość tłuszczu. Gdy obracamy go na drugą stronę kładziemy na patelnię dwa plasterki białej cebuli, która wcześniej przygotowaliśmy :-)) i obsmażamy ją z dwóch stron. W momencie gdy kotlet jest już wysmazony kładziemy na niego podsmażoną cebulkę, na cebulkę nakładamy majonezik i a na majonez wcześniej przygotowane dwa plasterki żółtego sera. Zmniejszamy płomień na minimum i podlewamy nie wielką ilością bulionu (ostrożnie, bo tłuszcz jest rozgrzany) i przykrywamy patelnię pokrywką. Gdy już serek ładnie nam się rozpułynie gasimy płomień i możemy nakładać kotlet na talerz. Bardzo ładnie prezentuje się gdy jest w towarzystwie ziemniaczków gotowanych i surówki z białej kapusty.

Jak podawać?

Najlepiej podawać z gotowanymi ziemniakami, bądź też peere i surówka z białej kapusty.

Uwagi:

Po nałożeniu, cebulki, majonezu i sera zmniejszyć płomień. No i wiadomo aby schabik nie miał koloru asfaltu :-))