



Schabowe z kolorowym nadzieniem

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Pieczarki i cukinię umyć, pokroić w kostkę.

Krok 2

Pomidory sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić.

Krok 3

Na rozgrzanym maśle podsmażyć pokrojonego w krążki pora. Dodać pieczarki z cukinią, wlać łyżkę wody i dusić przez kilka minut. Następnie wsypać pomidory, doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym. Ostudzić, wymieszać z bułką tartą.

Krok 4

Kotlety umyć, osuszyć, zbić tłuczkiem przez folię spożywczą na cienkie płaty. Natrzeć zmiążdżonym czosnkiem, oprószyć solą i pieprzem.

Krok 5

Ułożyć zimny farsz, mięso złożyć na pół, brzegi zbić tłuczkiem. Po wierzchu oprószyć kolorowym pieprzem. Panierować w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.

Składniki:

2 kotlety schabowe

½ małej żółtej cukinii

2 średnie pomidory

2 pieczarki

½ małego pora

1 ząbek czosnku

1 łyżeczka masła łaciate

1 jajko

2 łyżki mąki pszennej

Bułka tarta

Sól

Pieprz

Sos sojowy

Olej