Kotlety nadziewane kalarepą i papryką

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- kotlety schabowe - 3 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- kalarepka młoda - 2 szt.
- cebula czerwona - 1/2 szt.
- papryka czerwona i zielona - 1/4 szt.
- pieczarki - 2-3 szt.
- masło - 1 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- mąka pszenna - trochę
- jajko - 1 szt.
- płatki kukurydziane - trochę
- oliwa - trochę

Dodatkowe info:

Kotlety schabowe nadziewane kalarepką, papryką, panierowane w płatkach kukurydzianych są bardzo smaczne z chrupiącą skórką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalarepki obrać, pokroić w kostkę i ugotować na pół miękko w osolonej wodzie, osączyć. Umyte pieczarki zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Na rozgrzanym maśle zeszklić posiekaną cebulę, dodać pieczarki, kalarepki, pokrojoną paprykę, podsmażyć. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, ostudzić.

KROK 2: Mięso umyć osuszyć, zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty. Oprószyć solą i pieprzem, natrzeć zmiażdżonym czosnkiem, ułożyć porcję nadzienia.

KROK 3: Złożyć i spiąć wykałaczkami.

KROK 4: Panierować w mące, roztrzepanym jajku i pokruszonych płatkach kukurydzianych. Smażyć na rozgrzanej oliwie z obu stron na złoty kolor.