# Kotlety schabowe z cebulą i żółtym serem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 2 porcje

## Składniki:

- kotlety schabowe - 2 szt.
- jajko - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- masło - 1 łyżka
- mąka - 2 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- bułka tarta - 1/2 szklanka
- majonez - 1 łyżka
- ketchup - 1 łyżka
- ser żółty starty - 2-3 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- papryka mielona - szczypta
- olej do smażenia - trochę

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Mięso umyć, osuszyć, zbić tłuczkiem przez folię, oprószyć solą i pieprzem. Natrzeć zmiażdżonym czosnkiem, odłożyć do lodówki na 1 godzinę. Cebulę posiekać w piórka, zeszklić na rozgrzanym maśle, przyprawić solą i pieprzem. Majonez wymieszać z ketchupem.

*KROK 2:* Mięso wyjąć z lodówki, oprószyć mąką, zanurzyć w roztrzepanym ze szczyptą soli jajku i obtoczyć w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na rumiano

*KROK 3:* Ułożyć na talerzu lub blaszce, wyłożyć podsmażoną cebulę

*KROK 4:* Posypać żółtym serem, posmarować majonezem, posypać mieloną papryką.

*KROK 5:* Włożyć do piekarnika i zapiekać do momentu aż ser się roztopi. Podawać z ziemniaki i surówką.