Kotlety schabowe z jajecznicą i boczkiem

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- kotlety schabowe - 3 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- musztarda - 2 łyżka
- jogurt naturalny - 1 łyżka
- jajka duże - 3 szt.
- boczek pieczony - 5 dag
- masło - 1 łyżka
- szczypiorek usiekany - 1-2 łyżka
- przyprawa uniwersalna - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 2-3 łyżka
- płatki śniadaniowe kukurydziane - 1/2 szklanka
- bułka tarta - 1/3 szklanka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Kotlety z jajecznicą podawać na ciepło.

Sposób przygotowania:

KROK 1: 2 jajka wlać do miski, dodać połowę przyprawę uniwersalną, roztrzepać. Dodać szczyptę pieprzu, pokrojony szczypior i boczek, wymieszać. Usmażyć jajecznicę na rozgrzanym maśle, ostudzić.

KROK 2: Umyte mięso osuszyć i zbić tłuczkiem przez folię na bardzo cienkie. Oprószyć solą i pieprzem, natrzeć zmiażdżonym czosnkiem, posmarować musztardą, zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 3: Jajecznicę wyłożyć na mięso, złożyć na pół. Boki mięsa zbić tłuczkiem lub spiąć wykałaczkami.

KROK 4: Pozostałe 1 jajko wymieszać z jogurtem i resztą przyprawy. Kotlety oprószyć mąką, zanurzać w jajku i obtaczać w bułce tartej wymieszanej z płatkami śniadaniowymi.

KROK 5: Rumienić na rozgrzanym

oleju.Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.

KROK 6: Podawać z ziemniakami i surówką.