Kotlety schabowe z omletem i warzywami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- kotlety schabowe - 2 szt.
- jajka - 2 szt.
- pieczarki - 2-3 szt.
- papryka marynowana - 1/3 szt.
- fasolka szparagowa - 5-7 szt.
- cebula mała - 1/2 szt.
- masło - 2 łyżeczka
- mąka - 2-3 łyżka
- bułka tarta - 1/2 szklanka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty. Oprószyć solą i pieprzem, odłożyć na kilkanaście minut. Do miseczki wybić 1 jajko, dodać łyżeczkę mąki, wody, szczyptę soli i roztrzepać. Wlać na rozgrzaną z łyżeczką masła patelnię, usmażyć omlet, przeciąć na 2 kawałki.

KROK 2: Fasolkę szparagową ugotować w osolonej wodzie. Na pozostałym maśle podsmażyć posiekaną cebulę i pieczarki. Drugie jajko wybić do miski i wymieszać z odrobiną przyprawy ziarenka smaku. Na płaty mięsa ułożyć omlet, usmażone pieczarki, fasolkę i kawałki papryki.

KROK 3: Mięso złożyć na pół, brzegi zbić tłuczkiem lub spiąć wykałaczkami.

KROK 4: Oprószyć mąką, zanurzać w jajku i obtaczać w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.

Usmażone kotlety osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawać

z ziemniakami,frytkami lub z pieczywem.