




Kotlety schabowe z papryką i dynią

 Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

kotlety schabowe - 3 szt.
papryka czerwona - 0,5 szt.
masło - 1 łyżka
por średni - 1 szt.
dynia hokkaido - 150 g
czosnek - 1 ząbek

jajko - 1 szt.
sól, pieprz - - do smaku
ser żółty starty - 50 g
mąka pszenna - - trochę
bułka tarta - - trochę
olej do smażenia - - trochę

Dodatkowe info:

Kotlety zapiekane podawać z ziemniakami i surówką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na rozgrzanym maśle podsmażyć pokrojoną w kostkę paprykę. Następnie wsypać posiekany w krążki por i startą na tarce o dużych oczkach dynię bez skóry i nasion, poddusić. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 2: Mięso zbić tłuczkiem przez folię, oprószyć solą i pieprzem, natrzeć zmiażdżonym czosnkiem. Obtoczyć w mące, roztrzepanych jajkach i obtoczyć w bułce tartej. Smażyć na złoty kolor na rozgrzanym oleju, wyjąć i ułożyć na blaszce.

KROK 3: Na każdy kotlet ułożyć porcję farszu, posypać żółtym serem. Włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i zapiekać do momentu rozpuszczenia się sera.