




Kotlety z boczniakami i serem

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 3 porcje

Składniki:

kotlety schabowe - 3 szt.
boczniaki - 150 g
cebula - 0,5 szt.
masło - 1 łyżka
sól, pieprz, sos sojowy - - do smaku
jajka - 2 szt.

mąka pszenna - - trochę
bułka tarta - - trochę
ser żółty - 30-50 g
płatki kukurydziane - 3-4 łyżka
olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, zbić tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem. Na rozgrzanym maśle zeszklić posiekaną cebulę, wsypać pokrojone w paski boczniaki, podsmażyć. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

KROK 2: Przygotowane mięso oprószyć mąką, zanurzyć w roztrzepanych jajkach i obtoczyć w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanej oliwie z obu stron na złoty kolor.

KROK 3: Usmażone kotlety ułożyć w naczyniu żaroodpornym, włożyć porcję grzybów, posypać startym żółtym serem i płatkami kukurydzianymi. Wstawić na 1-2 minuty do nagrzanego do 200 stopni piekarnika.