





Kotlety z szynką i pieczarkami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

schab bez kości - 600 g
cebula - 1 szt.
pieczarki - 250-300 g
szynka w plasterkach - 6 szt.
czosnek - 1-2 ząbek

jajka - 2-3 szt.
mąka pszenna - - trochę
bułka tarta - - trochę
sól, pieprz - - do smaku
olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, pokroić na 6 kotletów. Następnie przez folię cienko rozbić tłuzkiem, oprószyć solą, pieprzem i natrzeć zmiądzonym czosnkiem. Posiekaną cebulę zeszklić na łyżce oleju lub masła, dodać pokrojone pieczarki i smażyć do odparowania płynu, około 10 minut. Przyprawić solą i pieprzem. Na każdy rozbity kawałek mięsa położyć plasterki szynki, na to nałożyć łyżkę pieczarek. Mięso składać w kopertę. Oprószyć mąką, zanurzyć w roztrzepanym jajku i obtoczyć w bułce tartej. Smażyć na rumiano z obu stron na rozgrzanym tłuszczu.