




## Kotlety zapiekane z warzywami i soczewicą

 Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

kotlety schabowe - 3 szt.

cebula czerwona - 0,5 szt.

pieczarki - 100 g

soczewica czerwona ugotowana -  
2/3 szklanka

sól, pieprz, sos sojowy - - do  
smaku

czosnek - 1 ząbek

marchewka - 1 szt.

olej - 3-4 łyżka

majonez - 3 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso umyć, osuszyć, lekko zbić tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem. Natrzeć przeciśniętym przez praskę czosnkiem, lekko zrumienić na rozgrzanej oliwie. Ułożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.

**KROK 2:** Cebulę posiekać i zeszklić na oliwie w której smażyło się mięso. Dodać posiekane pieczarki, poddusić. Wsypać osączoną soczewicę, doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać, ułożyć na mięsie.

**KROK 3:** Marchew obrać i zetrzeć na tarce o średnich oczkach, wyłożyć na mięso z pieczarkami.

**KROK 4:** Każdy kotlet posmarować łyżką majonezu i włożyć do nagrzanego piekarnika.

**KROK 5:** Piec w temp 190 stopni około 15-20 minut.