

kotlety schabowe pod pierzynką

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2858**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kotlety schabowe, 4
- pieczarki, 30 dag
- ser żółty, 30 dag
- cebula, 1
- sos sojowy, 3 łyżki
- czosnek, 3 ząbki

Sposób przygotowania:

- 1 Kotlety roznijamy tłuczkiem, solimy, pieprzymy, nacieramy rozdrobnionym czosnkiem i smarujemy sosem sojowym. Tak przygotowane kotlety odstawiamy do lodówki na ok 30 min. W tym czasie kroimy pieczarki, najlepiej w paski a cebulke w piórka, wszystko razem podsmażamy dodając odrobine soli i pieprzu do smaku. Kotlety podsmażamy na patelni a następnie przekładamy do żaroodpornego naczynia wysmarowanego masłem, na wierzch kotletów układamy pieczarki z cebulka i posypujemy startym żółtym serem. Piekarnik nagrzewamy do 200 C i zapiekamy do momentu aż ser się nie roztopi.

Twoje notatki do przepisu: