

# Marchewkowe kotlety schabowe



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **1125** Ocena: **13942**

5-6 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 1 kg schabu
- Olej do smażenia
- Sól
- Pieprz
- Jajko
- Bułka do panierki
- Mąka pszenna do obtoczenia
- 1 słoik zasmażanej marchewki z groszkiem (można zrobić samemu)
- 15 dag sera żółtego

## Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w plastry, rozbijamy i doprawiamy pieprzem oraz solą.  
2. Obtaczamy w mące pszennej.



3. Zanurzamy w roztrzepanym widelcem jajku.



③ 4. Panierujemy w bułce tartej.



④ 5. Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron.



⑤ 6. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.





6 7. Nakładamy na każdy kotlet zasmażkę.



7 8. Ser ścieramy na tarce o dużych oczach i posypujemy wierzch kotletów.



8 9. Zapiekamy chwilę do rozpuszczenia się sera.  
10. Kotlety gotowe.  
11. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: