

# Kotlet schabowy pod pierzynką z sera żółtego

Przepis dodany przez użytkownika filusmc

## Jest to kotlet schabowy, z cebulką i majonezem,zapieczony żółtym serem

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

### Potrzebne składniki:

- Schab - 150 g
- Majonez - 10 ml
- Cebula biała - 5 g
- Ser żółty - 10 g
- Mąka - 50 g
- Sól - 1 szczypta(y)
- Pieprz - 1 szczypta(y)
- Bulion - 50 ml

### Przydatne akcesoria:

Patelnia,trzepaczka różgowa,nóż,deska do krojenia,łopatka drewniana(plastikowa),tłuczek do miesa

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Mianowicie,łapiemy gdzieś kawałek schabu,(najlepiej aby nie wychodził sam z lodówki) Rozbijamy go na grubość ok.5mm doprawiamy solą i pieprzem,następnie panierujemy w samej mące (sou te) i wrzucamy na rozgrzaną patelnię i niewielka ilośćta tłuszczu.Gdy obracamy go na drugą stronę kładziemy na patelnię dwa plasterki białej cebuli,która wcześniej przygotowaliśmy :-)) i obsmażamy ja z dwóch stron.W momencie gdy kotlet jest już wysmazony kładziemy na niego podsmażoną cebulkę,na cebulkę nakładamy majonezik i a na majonez wcześniej przygotowane dwa plasterki żółtego sera.Zmniejszamy płomień na minimum i podlewamy nie wielką ilością bulionu(ostrożnie,bo tłuszcz jest rozgrzany) i przykrywamy patelnię pokrywką.Gdy już serek ładnie nam się rozplynie gasimi płomień i możemy nakładać kotlet na talerz.Bardzo ładnie prezentuje się gdy jest w towarzystwie ziemniaczków gotowanych i surówki z białej kapusty.

### Jak podawać?

Najlepiej podawać z gotowanymi ziemniakami,bądź też peere i surówka z białej kapusty.

### Uwagi:

Po nałożeniu,cebunki,majonezu i sera zmniejszyć płomień.No i wiadomo aby schabik nie miał kolory asfaltu :-))