



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni  
(4246)

## Schabowe po zbójnicku

Wyszukane wydanie zwykłych schabowych.

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** smażone

**Liczba porcji:** więcej

### Składniki:

- schab , 80 dag
- bryndza , 25 dag
- masło klarowane, 3 łyżk.
- mąka , 2 łyżk.
- cebula, 1 szt.
- jajka, 2 szt.
- oscypek , 4 łyżk.
- bułka tarta , 100 g
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- olej, 50 g

### Sposób przygotowania:

Mięso umyć, pokroić na kotlety i zbić tłuczkiem - przyprawić solą i pieprzem. Utrzeć bryndzę z masłem, doprawić pieprzem i dodać drobniutko posiekaną cebulkę. Kotlety natrzeć z jednej strony przygotowaną masą bryndzą i ciasno zwinąć w rulon. Zapanierować w mące, jajku i bułce i wrzucić na gorący olej. Podsmżyć z każdej strony na złoty kolor, pilnując aby mięso w środku się zrobiło. Przed samym podaniem posypać startym oscypkiem i podawać z surówką z kapusty kiszzonej.

