

Schabowe nadziewane brzoskwiniami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



danie główne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- schab bez kości - 1 kg
- brzoskwinie - 1 puszka(i)
- oregano - 1 łyżeczka(i)
- bułka tarta - 1 szkl.
- jajko - 1 szt.
- olej - 5 łyżka(i)
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Schab opłukać, osuszyć i pokroić na kotlety grubości 3 cm. Każdy lekko rozbić i oprószyć solą i pieprzem.

2.

Brzoskwinie odsączyć z zalewy

3.



W kotletach naciąć kieszenie. Wkładać w nie połówki brzoskwiń.

4.

Bułkę tartą wymieszać z oregano. Kotlety obtaczać najpierw w roztrzepanym jajku, potem bułce tartej i smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju.