

Schabowy z cebulową panierką

Schabowy z cebulową panierką – klasyka w nowej odsłonie

Tradycyjny kotlet schabowy to danie, które gości na polskich stołach od pokoleń. Nasza propozycja to **wyjątkowa wariacja** z aromatyczną, cebulową panierką, która nadaje mięsu charakterystyczny, lekko pikantny smak. Plastry schabu, starannie oczyszczone i rozbite na cienkie kotlety, obtaczamy najpierw w suchej zupie cebulowej, następnie w roztrzepanym jajku, a na końcu w mieszance bułki tartej i startego żółtego sera. Dzięki temu uzyskujemy **złocistą, chrupiącą skórę** skrywającą soczyste wnętrze.

Dla kogo?

Schabowy z cebulową panierką to doskonała propozycja dla miłośników tradycyjnej kuchni, którzy szukają *nowych smaków* i urozmaiceń. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. To danie, które z pewnością docenią osoby lubiące wyraziste, aromatyczne smaki.

Na jaką okazję?

Ten wyjątkowy [kotlet](#) sprawdzi się jako **sycący obiad** w ciągu tygodnia, ale może być również gwiazdą niedzielного stołu. Podany z pieczonymi ziemniakami lub frytkami oraz świeżą sałatką z roszponki, papryki i fety stworzy pełnowartościowy posiłek. Możesz też wykorzystać go jako składnik efektownej kanapki na większe przyjęcie.

Czy wiesz, że?

Dodanie sera do panierki nie tylko wzbogaca smak, ale również

sprawia, że kotlet zyskuje *bardziej chrupiącą teksturę*. Podczas smażenia ser delikatnie się topi, tworząc wyjątkową, złocistą skorupkę, która doskonale chroni mięso przed wysuszeniem.

Dla urozmaicenia

Kotlety możesz podawać z różnorodnymi sosami – od klasycznego ketchupu po bardziej wyraziste sosy curry czy chili. Świetnie sprawdzą się również jako składnik burgerów – wystarczy umieścić kotlet w bułce z sezamem, dodać liść sałaty, plasterek pomidora i ulubiony [sos](#).