

ANIA STARMACH

Kotlet schabowy

Co kupić?

400g schabu

1 jajko

1 łyżka mąki

2 łyżki bułki tartej

sól, pieprz

olej rzepakowy do smażenia (tradycyjnie smaży się kotlety na smalcu)

młode ziemniaczki z koperkiem, bo tak kotlety smakują najlepiej ;)

Jak przygotować?

1. Schab podziel na kotlety (możesz o to poprosić sprzedawcę, 100 g kotleta to mała porcja, 200 g raczej większa).
2. Kawałek mięsa umieść między dwoma kawałkami folii do żywności.
3. Za pomocą tłuczka do mięsa rozbijaj kotlety z obu stron. Ważne, aby nie przedziurawić mięsa (dlatego stosujemy folię).
4. Rozbite kotlety obsyp solą i pieprzem.
5. Obtaczaj w mące, następnie w jajku, a na koniec w bułce tartej.
6. Panierowane mięso smaż na złoty kolor na mocno rozgrzanym oleju.
7. Po usmażeniu, odsącz nadmiar tłuszczu na ręczniku papierowym.
8. Podawaj z ziemniakami posypanymi koperkiem i mizerią.