

4 plastry schabu o grubości ok 1cm 3 zębki czosnku sól
pieprz bułka tarta 3 jajka 2 łyżki wody olej do smażenia



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	4 plastry
czosnek	3 zębki
sól	
pieprz	
bułka tarta	
jajka	3
woda	2 łyżki
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety schabowe rozbijam na chudsze plastry. Zębki czosnku wyciskam przez maszynkę i nacieram nimi dość grubo mięso. Talerz nakrywam folią i całość wkładam do lodówki na godzinę. Po upływie tego czasu kotlety przyprawiam solą i pieprzem. Do jednej miski wsypuję bułkę tartą a do drugiej rozbełtane jajko z wodą. Obtaczam każdy plaster schabu w jajku i w bułce dwukrotnie. Smażę na rozgrzanym oleju przez kilka minut w z obu stron aż się zarumienia.