

Chrupiące schabowe



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	4 sztuki
sól do smaku	
płatki migdałowe	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
jajko	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety cienko rozbić i opruszyć solą i pieprzem. Jajko rozmącić z oregano . Płatki migdałowe i kukurydziane, sezam i pokruszone płatki migdałowe wymieszać z bułką. Kotlety panierujemy najpierw w jajku, potem w mieszance, mocno dociskając je palcami. Smaż na ciemnozłoty kolor. Osącz na papierze.