

Koperkowy kotlet schabowy



KONCZI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	4 plastry
koperek	4 łyżeczki
sól i pieprz	do smaku
jajko	3 szt - małe
mleko	100 ml
olej rzepakowy	
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Schab myjemy, osuszamy, oprószamy solą i pieprzem jak i koperkiem,
- KROK 2 Kotlety rozklepujemy lub nakłuwakami.
- KROK 3 Do miski wbijamy jajka, dodajemy mleko, doprawiamy solą i pieprzem - roztrzepujemy.
- KROK 4 Wkładamy kotlety do jajka z mlekiem i odstawiamy na minimum 30 minut.
- KROK 5 Następnie kotlety panierujemy w bułce tartej.
- KROK 6 Smażymy na rozgrzanym oleju na złoto z dwóch stron.