

## kotlet schabowy



### MAŁGORZATA114



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jajka</b>	2 szt
<b>mąki mialkiej</b>	200 g
<b>bułki drobno startej</b>	250 g
<b>olej do smażenia</b>	0,5 litra

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso umyjemy, osuszemy, posolimy i delikatnie zbijemy na cienkie plastry. Obtoczmy w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej i warstwy słabo przyciśniemy palcami do mięsa. Na patelni podgrzejemy olej i wyłożymy kotlety tak, aby całe zanurzyły się w oleju. Krótco z obu stron obsmażymy. Mięso wtedy nie puści soku i pozostanie kruche. Zmniejszymy delikatnie temperaturę oleju i dosmażymy kotlety na złoty kolor.

2. Po wyłożeniu kotletów pozostawimy je na serwetce, aby tłuszcz ociekł lub je (nadziane na widelec) na 2 sekundy zanurzymy we wrzącej wodzie i szybko wyjmujemy. Kotlet pozbędzie się nadmiaru oleju i pozostanie kruchy. Aby smak był delikatniejszy możemy do oleju przed dosmażeniem kotletów dodać łyżkę masła.

3. Jako dodatek radzimy podać tradycyjną sałatkę ziemniaczaną, ziemniaki przygotowane na różne sposoby lub kaszę ziemniaczaną.