

## Kotlety schabowe



### ELFICZNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>schab</b>	4 plastry
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	do smaku
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	do obtoczenia
<b>jajko</b>	3 sztuki
<b>woda</b>	2 łyżki
<b>olej</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety schabowe rozbijam na chudsze plastry. Ząbki 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 zarumienią.