

Kotlety schabowe w panierce ziołowej



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab	1 kg
jajko	3 sztuki
mąka	20 dag
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab należy opłukać pod wodą, następnie osuszyć i pokroić w plastry grubości 1- 1,5 cm. Tak przygotowane plastry należy rozłożyć na talerzu i obsypać solą oraz pieprzem, odstawić na około 30 minut. Po tym czasie plastry schabu należy rozbić kuchennym tłuczkiem. Jajka rozbijamy do miseczki i roztrzepujemy je miotełką, na jednym talerzu przygotowujemy mąkę, zaś na drugim bułkę tartą wymieszaną z ziołami prowansalskimi, suszonym koperkiem oraz drobniutko posiekaną natką. Kotlety schabowe obtaczamy w mące, później w jajku, a na koniec w bułce tartej z ziołami. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz i smażymy w nim kotlety z obu stron na lekko brązowy kolor. Podajemy z ziemniakami i surówką.