

Kotlety schabowe z musztardą



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

kotlety schabowe	2 sztuki
Musztarda sarepska Prymat	2 łyżki
mąka	5 łyżek
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
smalec gęsi	3 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso rozbijamy, z obu stron smarujemy musztardą. Zawijamy w folię spożywczą, odstawiamy na noc do lodówki.

Na drugi dzień wyjmujemy kotlety z folii, obtaczamy w mące, rozkłóconym jajku z dodatkiem soli i pieprzu, następnie w bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.

Podajemy z ulubionymi dodatkami.