

Kotlety wieprzowe z mlekiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

schab bez kości	75 dag
mleko	1/2 szklanki
masło	3 łyżeczki
ziemniak	2 szt
krem chrzanowy Smak	2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	2 łyżeczki
Kminek mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, pokroić na plastry, lekko rozbić tłuczkiem, posolić, skropić mlekiem, posypać pieprzem i kminkiem oraz skropić stopionym masłem. Tak przygotowane plastry mięsa ułożyć jeden na drugim i odstawić w chłodne miejsce, aby skruszały. Następnie układać je na mocno rozgrzanym ruszcie, skropić stopionym masłem i opiekać z każdej strony po 5-7 min. Podawać z upieczonymi w mundurkach ziemniakami i Kremem chrzanowym Smak.