

## Słodko-kwaśne kotlety schabowe



**JUSTI2401**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>schab bez kości</b>	1 kg
<b>jaja</b>	2 sztuki
<b>mąka</b>	5 łyżek
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>olej do smażenia</b>	

#### Marynata do mięsa

<b>Musztarda delikatesowa Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>ketchup pikantny</b>	2 łyżeczki
<b>sos sojowy</b>	2 łyżki
<b>miód płynny</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 1. Schab kroimy, rozbijamy na plastry. Każdy plaster z obu stron posypujemy pieprzem.
- KROK 2 2. Składniki marynaty mieszamy ze sobą. Wrzucamy plastry schabu, dokładnie nacieramy je marynatą i wkładamy na minimum dwie godziny do lodówki (najlepiej na noc)
- KROK 3 3. Kotlety maczamy w roztrzepanym jajku, następnie panierujemy w mące. Smażymy na rozgrzanym oleju po 3-4 minuty z każdej strony.

