

## Sznycel wieprzowy

**ILONAALBERTOS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| <b>schab bez kości</b>              | 1 kg     |
| <b>jajko</b>                        | 2 sztuki |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 6 łyżek  |
| <b>mąka</b>                         | 6 łyżek  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab umyć i osuszyć, pokroić w plastry i zbić tłuczkiem kuchennym. Kotlety posolić i oprószyć pieprzem. Następnie oprószyć mąką i panierować w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Sznycele należy smażyć na gorącej oliwie z obu stron na złoty kolor.