

Kotlety schabowe w panierce mącznej



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	50 dag
jaja	2
mąka pszenna	2 łyżki
sól do smaku	
smalec	1 łyżka
przyprawy	2 do potraw z jajek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jajka rozbijamy i mieszamy z przyprawą do jaj.
- KROK 2 Schab kroimy w plastry, które następnie rozbijamy tłuczkiem. Nacieramy je jeszcze solą. Posolone kawałki schabu maczamy najpierw w jajku, następnie w mące.
- KROK 3 Smażymy na rozgrzanym smalcu na kolor złoty.
- KROK 4 Podajemy z ziemniaczkami i buraczkami. Smacznego.