

Schabowy z kolendrą i ziemniaczki na maśle z majerankiem.



BRIGITTE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	3 plastry
ziemniaki	0,5 kg
masło	70 gram
jajko	
Bułka tarta klasyczna Prymat	do obsypania
mąka pszenna	do obsypania
olej	
Kolendra cała Prymat	8 ziarenek
Gałka muskatołowa mielona Prymat	0,5 łyżeczki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
sól	do smaku
czosnek	1 główka
Pieprz czarny mielony Prymat	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety o grubości do 3 cm stłuc tłuczkiem do mięsa z dwóch stron do grubości 0,5 cm. Kolendrę zmiażdżyć tłuczkiem i natrzeć kotleta z jednej strony, pieprzem i kolendrą. Z drugiej strony nacieramy solą, gałką muskatołową i połową ząbka czosnku. Odstawiamy na 30 minut w chłodne miejsce i przygotowujemy ziemniaczki.

Ziemniaki obieramy i kroimy na plastry. Plastry kroimy na 4 części i wrzucamy całość z masłem i resztą wyciśniętego czosnku oraz solą na mały ogień. Dusimy pod przykryciem około 30 minut i doprawiamy majerankiem.

Kotlety zamaczamy w roztrzepanym jajku. Mąkę mieszamy z bułką tartą i otaczamy w tym kotleta. Smażymy na złoty kolor.

Całość podajemy ze świeżymi warzywami, np. z papryką.

Smacznego!