

Schabowy w soku jabłkowym



MARTYNIA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	500 g
sok jabłkowy	2 szklanki
sól	
jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab pokroić na plastry i rozbić. Namoczyć w soku jabłkowym, przykryć i wstawić do lodówki na całą noc. Jaja roztrzepać z solą. Kotlety panierować w jajku i bułce i smażyć na rumiano.