

Schabowy w cieście curry



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól do smaku

pieprz do smaku

olej do smażenia

mąka do obtaczania

Ciasto:

jajko	2
mąki	2 łyżka
przyprawy ognisty smok	2 szczypta
sól do smaku	
curry	1 łyżeczka
jogurt grecki	6 łyżka
schab bez kości	700 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Schab umyć, osuszyć i pokroić na 5 lub 6 kotletów. Każdy z nich rozbić tłuczkiem do mięsa i oprószyć solą i pieprzem.
- KROK 2 Do miski przełożyć jogurt, jajka oraz wszystkie przyprawy i wyrobić gładkie ciasto. Na patelni rozgrzać olej.
- KROK 3 Każdy płat mięsa obtoczyć w mące a następnie całkowicie pokryć przygotowanym ciastem.
- KROK 4 Smażyć na złoty kolor z obu stron.

