

## Schabowy na goło



**HALINA17**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <b>kotlety schabowe</b> | 4 sztuki  |
| <b>masło</b>            | 2 łyżki   |
| <b>tłuszcz</b>          | 3-4 łyżki |
| <b>mąka</b>             | 2 łyżki   |
| <b>sól do smaku</b>     |           |
| <b>pieprz do smaku</b>  |           |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety opłukać, osuszyć i rozbić tłaczkiem. Natrzeć solą i pieprzem, oprószyć mąką. Smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu z obydwu stron do zrumienienia. Przykryć patelnię, zmniejszyć ogień i dusić przez chwilę, aby mięso pozostało soczyste.