

Schabowy w panierce



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	5 plastrów
jajko	2 szt
sól, pieprz	do smaku
sezam	3-4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Plastry mięsa rozbić tłuczkiem dość cienko, popieprzyć, posolić. Jajko roztrzepać. Kotlety obtaczać w jajku, posypać sezamem i obtoczyć w bułce tartej. Smażyć na gorącym tłuszczu.