

Schabowe w panierce z sezamem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	kilka łyżek
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,5-1 szklanki
ziarna sezamu	1/2 szklanki
mleko	4-5 łyżek
olej	do smażenia:
jajko	1 sztuka
kotlety schabowe	5 sztuk
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety lekko rozbić przez folię, posolić i obficie oprószyć pieprzem. Jajko roztrzepać z mlekiem. Bułkę tartą wymieszać z sezamem. Przyprawione kotlety panierować kolejno w mące, jajku i bułce z sezamem. Smażyć na rozgrzanym oleju do zrumienienia z obu stron. Podawać z surówką. Kotlety panierować bezpośrednio przed smażeniem żeby panierka nie zwilgotniała i później nie odstawała od mięsa.