

Kotlet w miodzie



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	0,5 kg
miód pitny	1 opakowanie
Czosnek suszony Prymat	do smaku
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
jajko	2 sztuki
olej do smażenia	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy na 4 kotlety, lekko rozbijamy, a następnie z każdej strony smarujemy miodem i wkładamy do pojemniczka. Resztę miodu również wlewamy do pojemniczka i zatykamy szczelnie. Kotlety pozostawiamy w lodówce przez noc. Gotowe przyprawiamy pieprzem, solą i czosnkiem a następnie panierujemy w jajku i w bułce tartej. Smażymy na złoty kolor. Smacznego !!