

Kotlety schabowe Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sól	do smaku
olej do smażenia	
kotlety schabowe	5 (bez kości)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte, osuszone kotlety potłuc tłuczkiem do mięsa na dość cienkie płyty. Każdy kotlet posypać z obu stron solą, pieprzem i czosnkiem granulowanym. Jajko rozbełtać, maczać w nim kotlety i panierować w bułce tartej. Na patelni rozgrzać olej i smażyć kotlety na średnim ogniu, na złoty kolor z obu stron. Smacznego!

Ja podałam kotlety z ziemniaczkami i kapustą zasmażaną (przepis w mojej galerii).