Karczek z pieprzem cytrynowym

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łyżek mąki pszennej	kilka
duże cebule	ew. 2
schab	1 kg (chudy, karkowy, wieprzowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab pokroić na niezbyt cienkie plastry. Lekko je rozbić przez folię. Mocno oprószyć pieprzem cytrynowym i lekko solą. Odstawić na ok. 30 min. do lodówki. Każdy kotlet oprószyć mąką, strzepnąć nadmiar. Kłaść na bardzo mocno rozgrzaną patelnię z niewielką ilością oleju. Smażyć do zrumienienia z obu stron. Właściwie taki obsmażony schab jest już gotowy do jedzenia, szczególnie gdy jest na prawdę chudy i mało poprzerastany. Można też zdjąć go z patelni i podsmażyć lekko na niej pokrojoną w półplasterki cebulę a następnie włożyć kotlety z powrotem, podlać niewielką ilością wody i poddusić ok. 30 min.. Pieprz cytrynowy nadaje bardzo przyjemny aromat.