

najprostsze kotlety schabowe



ŁUCJA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

schab bez kości	50 dkg
sól	do smaku
jajko	2 szt.
olej do smażenia	100 ml.
Bułka tarta klasyczna Prymat	10 dkg.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab pokroić na plastry, rozbić i posolić. Jajko rozbełta, tłuszcz rozgrzać. Panierować w jajku i bułce. Smażyć na rozgrzanym oleju. Podawać z ziemniakami i dowolną surówką.