Kotlety schabowe zwykłe

BERYS18

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	4 plastry
jajko	1-2 szt.
sól, pieprz	
olej do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	1,5 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Plastry schabu posypujemy z obu stron świeżo zmielonym pieprzem i solą. Układamy na desce, przykrywamy folią spożywczą i przy pomocy tłuczka do mięsa ubijamy mięso.
W głębokim talerzu rozbełtujemy surowe jajka, natomiast na duży płaski wysypujemy bułkę tartą. I teraz każdy rozbity kotlet moczymy dokładnie w jajku a następnie otaczamy w bułce tartej. Tak aby kotlet był dokładnie nią pokryty.
Olej rozpuszczamy na patelni. Na rozgrzany tłuszcza kładziemy kotlety. Kiedy jedna strona kotleta jest zarumieniona – smażymy drugą jego stronę. Dokładnego czasu smażenia nie można podać. Najczęściej kotlety po około 5 – 6 minutach smażenia są już gotowe.