

Kotlet schabowy z tymiankiem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	2 szt
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,5 szklanki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
tymianek	3 (świeży)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety schabowe rozbić tłuczkiem, natrzeć solą i pieprzem. Świeży tymianek (ewentualnie suszony) drobno posiekać, wymieszać z bułką tartą. Mięso zanurzać w jajku, następnie w bułce tartej z tymiankiem. Smażyć na oleju na złoty kolor.