

Szybki schab z patelni



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2-4 łyżki
Tymianek suszony Prymat	1 łyżka
Sól morską jodowaną gruboziarnistą Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
kotlety schabowe	5 plastrów
Do smażenia:	
olej	
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wymieszać z solą, pieprzem i tymiankiem.

Kotlety rozbić nieco tłuczkiem przez folię spożywczą, obtoczyć w mące z przyprawami. Kłaść na mocno rozgrzaną patelnię z tłuszczem (olej+masło), smażyć do zrumienienia z obu stron.

Schab, aby pozostał soczysty, smaży się krótko. Można na koniec podać nieco wodą albo białym winem i podduścić. Podawać z warzywami z wody lub surówką.