

Schabowe tradycyjne



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	2
łyżki mleka	2-3
łyżek mąki pszennej	3-5
Bułka tarta klasyczna Prymat	1
sól, pieprz mielony	do smaku:
olej	do smażenia:
schab	6 (wieprzowego, plasterki, 1-2 cm)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Któż z nas nie lubi schaboszczaków? Robi się je szybko i są bardzo smaczne. Ja używam mięsa bez kości, ale można zrobić kotleciki z kostką - ponoć są nawet smaczniejsze.

Mięso rozbić delikatnie tłuczkiem, najlepiej przez folię spożywczą aby go nie porozrywać (i nie będzie pryskać). Oprószyć z obu stron solą i świeżo mielonym czarnym pieprzem. Jajka roztrzepać z mlekiem. Kotlety panierować kolejno w mące, jajku i bułce tartej. Kłaść na patelnię z rozgrzanym olejem, zrumienić z obu stron. Po położeniu na rozgrzaną patelnię nieco zmniejszyć płomień aby kotlety nie tylko się zrumieniły, ale także usmażyły w środku. Dla pewności można po przewróceniu mięsa na drugą stronę przykryć patelnię pokrywką. Najlepiej smakują z dodatkiem ziemniaków, marchewki albo zasmażanej kapusty.