
Kotlet schabowy po wrocławsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5636 razy.

50-60 dag schabu,

tłuszcz do smażenia,

2 dag mąki,

10 dag szynki,

5 dag sera żółtego,

2 żółtka,

50 ml śmietany,

tarta bułka,

sól, pieprz

Z mięsa ściąć zbędny tłuszcz, pokroić na kotlety, lekko rozbić tłuczkiem, uformować owalne kotlety. Szynkę zemleć, wymieszać ze startym serem, żółtkami i śmietaną. Kotlety posypać przyprawami oraz mąką, obłożyć przygotowaną masą, posypać tartą bułką, wyrównać powierzchnię, przyciskając ręką. Następnie włożyć na silnie rozgrzany tłuszcz, zrumienić, potem dosmażyć na małym ogniu. Podawać z frytkami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>