
Kotlety schabowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5397 razy.

Ja robie prawie tradycyjne.

Kotlety należy rozbić w poprzek włókien, następnie lekko posolic, popieprzyć, odłożyć na parę minut. W tym czasie kroje dość duże, ale cienkie plastry boczku wedzonego (można dać taką bardziej przerosniętą szynkę, ale mniej z boczkiem smakuje lepiej). Kotlety nakrawam w trzech miejscach, ale tak aby nie przeciąć nigdzie brzegu kotleta. Tzn. w poprzek jednej osi robie trzy naciecia. Przez te naciecia przekładam plaster boczku (tak jak watek i osnowa w tkaninie), jak jest miejsce dokładam drugi plaster boczku. Następnie panieruje w mące, potem jajku i bulce tartej. Na tłuszcz i.... później można jeść.

Smacznego życzać

PS. Oczywiście kotlety schabowe pozbawiam kości, bo nie lubię kości w kotletach ;-))

From: maciachy@friko2.onet.pl (Maciachy)

Bardzo podoba się mi ten rodzaj kotletów.

Nadesłał(a): Piotr <piotr1989@o2.pl> 2006-04-01 15:04:53