

---

# Kotlety schabowe panierowane i duszone

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6092 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1 godz.

4 kotlety schabowe z kostka,

2 łyżki masła,

1 łyżka maki,

4 łyżki tartej bulki,

2 jaja,

1/2 cebuli,

250 ml bulionu (może być z kostki),

120 g utartego chrzanu,

tłuszcz do smażenia,

sol, pieprz.

1. Kotlety oplukac, osuszyc, rozbic lekko tłuczkiem, posypac solą i pieprzem.
2. Cebule dardzo drobno posiekac, usmazyc na 1 łyżce masła, ostudzić. Wbić jaja, wymieszać.
3. Panierowac kotlety w roztrzepanych jajach wymieszanych z cebula, a następnie w tartej bulce. Na patelni rozgrzac tłuszcz, obsmazyc kotlety z obu stron na złoty kolor.
4. Przyrzadzic zasmażke: podrumienic make na 1 łyżce masła, rozprowadzić zimnym bulionem. Dodac chrzan, zagotowac i zalac sosem kotlety. Przykryc i dusic na małym ogniu ok. 30 min.
5. Gdy kotlety będą miękkie, przelozyc na ogrzany polmisek. Podawac z sosem musztardowym (patrz przepis "gotowane nozki obsmazane" w rozdz. "wieprzowina") pieczonymi lub smazonymi kartoflami i gotowana kapusta kiszona.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 70.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)