
Kotlet schabowy „panierowany”

Dodano: 2005-12-10 20:03:57

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5971 razy.

Niezbyt gruby (100 – 120 g) i niezbyt tłusty kotlet schabowy można lekko pobić trzonkiem noża (położony uprzednio na drewnianej deseczce). Wpływa to na kruchość mięsa. Następnie mięso leciutko solimy i maczamy obustronnie w mące, potem zaś dokładnie rozbijamy widelcem surowym jajku. Teraz wyprawnym ruchem posypujemy go tartą bułką i kładziemy na patelni, na której już skwierczy tłuszcz. Smażymy przez 5 minut z każdej strony, nie dłużej, bo będzie bardzo wyschnięty. Najbardziej smakuje Mi smażony na smalcu, chociaż są zwolennicy smażenia na dobrym oleju.

Nadesłał: mermas <mermas@tlen.pl>

Super przepis

Nadesłał(a):

Ja bym jeszcze dodał troszkę pieprzu przy operacji solenia.

A podczas pieczenia jak już obsmażyliśmy z obu stron polecam położyć po kilka plasterków czosnku (ewentualnie cebuli) - dodaje smaku.

Nadesłał(a):B3d3k 2006-06-04 15:06:26