

obiad jak u mamy

Przepis dodany przez użytkownika patrycja



pycha!!!

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 kotlety schabowe z kostką -
- sól i pieprz -
- 1 jajko -
- 1 łyżka mleka -
- 4 łyżki mąki -
- 1/4 szklanki tartej bułki -
- olej do smażenia -

Etapy przyrządzania:

1.



Kotlety opłukać, osuszyć, rozbić kuchennym młotkiem. Oprószyć solą i pieprzem, wstawić na 30 minut do lodówki. Jajko rozkłócić z mlekiem. Na osobne talerzyki wysypać mąkę i tartą bułkę. Na patelni rozgrzać sporą ilość oleju. Każdy kotlet panierować w mące, rozkłóconym jajku i w tartej bułce. Od razu kłaść na patelnię z olejem. Smażyć na złoty kolor. Po zdjęciu z patelni można je osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowych serwetkach.