





Kotlet schabowy - klasyczny

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

schab bez kości - 4 plaster

jajo wiejskie - 1 szt.

sól morską, pieprz czarny mielony - do smaku

mleko - 3-4 łyżka

smalec - 1/2 kostka

bułka tarta - 1 szklanka

Dodatkowe info:

Kotlety dokładnie rozłusc tłuczkiem z obu stron. Grubość kotletów zależy od indywidualnych upodobań, ale powinny mieć około 1 cm. Przyprawić mięso solą i pieprzem, odstawić. Jajko dobrze roztrzepać widelcem z mlekiem w głębokim talerzu. Do drugiego talerza wsypać bułkę tartą. Bułkę tartą robimy z czerstwych bułek ścierając je na tarce. Panierować kotlety kolejno w bułce tartej, następnie zanurzać w jajku i na koniec ponownie w bułce tartej. Zawsze strząsać nadmiar panierki. W dużej patelni roztopić smalec i kłaść kotlety na rozgrzany tłuszcz. Smażyć na złocisty kolor.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kotlet schabowy jaki robiły nasze babcie, chociaż jest to bomba kaloryczna jest najlepszy na świecie. Myślę, że raz na jakiś czas możemy pozwolić sobie na odrobinę "szaleństwa". Standardowy element polskiej kuchni - prosty, zawsze się udaje i smakuje świetnie z ziemniakami i surówką.