



Kotlet w kokosowej panierce

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

schab bez kości - 4 plaster

jajko - 1 szt.

pieprz - do smaku

sól - do smaku

wiórki kokosowe - 10 dag

olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, rozbić. Przyprawić solą i pieprzem. Odstawić na kilka minut, aby mięso naszło przyprawami. Jajko umyć, rozbić, rozkłócić. Kokos wysypać na talerzyk. Mięsko panierować w jajku i wiórkach kokosowych.

KROK 2: Olej mocno rozgrzać, smażyć mięso z obu stron na złoty kolor.

KROK 3: Podawać z ziemniaczkami i surówką.