Kotlety po szlachecku

dorotaR

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

łatwy

3 porcje

Składniki:

- schab - pół kg
- olej - trochę
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- papryka słodka - do smaku
- gałka muszkatołowa - do smaku
- imbir suszony - do smaku
- kolendra - do smaku
- czosnek granulowany - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Schab myję , osuszam papierowym ręcznikiem i kroję w plastry. Plastry schabu przykrywam kawałkiem folii spożywczej a następnie rozbijam młotkiem do mięsa (niezbyt mocno). Każdy plaster schabu oprószam z obu stron szczyptą soli, pieprzu, papryki słodkiej, gałki muszkatołowej, imbiru suszonego, mielonej kolendry i granulowanego czosnku, wklepując przyprawy w mięso. Kotlety przekładam na talerz i zostawiam na pół godz. w lodówce do zamarynowania. Patelnię spryskuję olejem, rozgrzewam, układam na niej kotlety i smażę aż mięso będzie miękkie.