




Schabowe - tradycyjne


 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

Składniki:

kotlety schabowe bez kości - 6 szt. mąka pszenna - 3-4 łyżka
sól i pieprz mielony - - do smaku jajka rozbełtane - 2 szt.
czosnek granulowany po - - bułka tarta - 300 g
szczypta smalec do smażenia - - 1 kostka
mleko do namoczenia kotletów -
500 ml
do panierowania: -

Dodatkowe info:

Proste, szybkie i smaczne kotlety schabowe, panierowane i smażone na smalcu. Są duże lepsze jak smażone na oleju. Polecam

Rada: Kotlety mają być zakryte mlekiem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kotlety umyć, osuszyć, a następnie rozbić tłuczkiem. Oprószyć solą, pieprzem oraz czosnkiem granulowanym. Tak przygotowane kotlety zalać mlekiem na 2 godziny, następnie wyjąć, wytrzeć ręcznikiem papierowym. Jajka rozbełtać, na 1 talerz wsypać mąkę na drugi bułkę tartą. Kotlety obtaczać w mące, następnie w rozbełtanym jajku i na koniec panierować w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym smalcu z każdej strony na złoty kolor. Podawać z ziemniaczkami i surówką lub do sałatki jarzynowej.