

# Kotlet schabowy z młodymi ziemniakami i mizerią z ogórka i rzodkiewki.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1509** Ocena: **20301**



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- schab 2 plastry
- Jajo kurze 2 szt.
- Bułka tarta
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- tłuszcz do smażenia
- młode ziemniaki 1,5 kg
- ogórki świeże 2-3 szt.
- rzodkiewki 4-5 szt.
- koperek do posypania
- śmietana gęsta

## Sposób przygotowania:

- 1 Plastry schabu rozbijamy tłuczkiem do mięsa, solimy, pieprzymy zanurzamy w roztrzepanym jajku i obtaczamy w bułce tartej. Tak przygotowane plastry schabu smażymy na wolnym ogniu z obu stron na złoty kolor.
- 2 W między czasie gotujemy ziemniaki. Gdy ziemniaki będą miękkie odlewamy z nich wodę, posypujemy je koprem i lekko potrząsając mieszamy. Z ogórków, rzodkiewek i śmietany robimy mizerię. Usmażone kotlety podajemy z młodymi ziemniakami i mizerią z ogórków i rzodkiewki.

Smacznego!!!

## Twoje notatki do przepisu: