

Kotlet schabowy z ziemniakami i surówką z kiszanej kapusty.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26245**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 grubsze plastry schabu
- jajka kurze 2 szt.
- Bułka tarta
- Sól
- Pieprz ziołowy
- tłuszcz do smażenia
- ziemniaki 0.5 kg.
- czarne oliwki
- surówka z kiszanej kapusty = (kapusta kiszona + drobno pokrojona cebulka + oliwa)

Sposób przygotowania:

- 1 Plastry schabu rozbijamy tłuczkiem do mięsa, solimy, pieprzymy, zanurzamy w roztrzepanym, osolonym jajku i obtaczamy w bułce tartej, tą czynność powtarzamy dwa razy (podwójne panierowanie). Tak przygotowane plastry naszego schabu układamy na gorącą, z tłuszczem patelnię i smażymy na wolnym ogniu z obu stron na złoty kolor. W między czasie gotujemy wodę osoloną na ziemniaki, do wrzącej wody wrzucamy obrane wcześniej i wymyte ziemniaki. Gdy ziemniaki będą miękkie odlewamy z nich wodę i wkładamy na talerz obok kładziemy usmażony kotlet schabowy, surówkę i czarne oliwki.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: