

KOTLETY SCHABOWE W MIGDAŁOWEJ PANIERCE

Autor: **koka333**Przepisów: **30** Ocena: **119**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kotlet schabowy, 4 szt
- płatki migdałowe, 100g
- Bułka tarta, 1/2 szkl
- Jaja, 2 szt
- cytryna, 1 szt
- mąka, 4 łyżki
- sól, papryka ostra

Sposób przygotowania:

- 1 Płatki migdałowe mieszamy z bułką tartą.
- 2 Jajka rozbijamy i roztrzepujemy.
- 3 Kotlety rozbijamy tłuczkiem, oprószamy solą i papryką.
- 4 Panierujemy w mące, jajku, a na końcu w migdałach z bułką tartą, mocno dociskając panierkę.
- 5 Smażymy z obu stron na złoty kolor.
- 6 Podajemy z frytkami.
- 7 Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: