

Kotlety schabowe w płatkach kukurydzianych



Autor: **drNowak**

Przepisów: **200** Ocena: **1500**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Schab b/k plastry (3-4szt.) lub jak są małe po 2-3 osobę.
- Smalec gęsi (1 łyżka)
- Oliwa (1 łyżka)
- Przyprawy: sól, pieprz, jajko, płatki kukurydziane (3-4 garści), bułka tarta (1 garść).

Sposób przygotowania:

1. W misce wsypuję płatki i rozbijam je trochę tłuczkiem.



2. Dodaję bułkę tartą. Mieszam.
3. Na talerzyku wybijam jajko i rozbijam je.
4. Kotlety rozbijam tłuczkiem.
5. Obsypuję przyprawami, obtaczam w jajku i płatkach z bułką.
6. Na patelni rozgrzewam oliwę i wkładam kotlety. Smażę na złoto. Obracam. Zakrywam pokrywką (nie całkowicie) i dopiekam z drugiej strony.
7. Na patelnię dodaję smalec gęsi do rozpuszczenia.



Twoje notatki do przepisu: