

Najwspanialszy Pan Schabowy :)



Autor: **Bellapi**
Przepisów: **186** Ocena: **2556**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 8 sporych kotletów schabowych bez kości
- 8 dag smalcu
- Bułka tarta
- mąka pszenna
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- łyżeczka imbiru mielonego
- 4 jajka
- sól, pieprz
- olej rzepakowy do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso lekko osolić, posypać pieprzem. rozbić tłuczkiem.
Zalać roztopionym smalcem i odstawić na 30 min.
Wszystkie sypkie składniki mieszamy.
Jajka ubijamy.
Mięsko wyjmujemy z tłuszczu, maczamy w jajku, potem w panierce.

Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron aż się zrumieni.

SMACZNEGO!!!

Twoje notatki do przepisu: