



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Kotlety schabowe na rożnie

Może być również z kiełbasy zwyczajnej lub wątróbki

Składniki:

- schab , 50 dag
- sól, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, pokrajać w poprzek włókien na 4—5 plastrów, rozbić tłuczkiem zwilżonym w wodzie i natrzeć przyprawami z obydwu stron. Plastry ułożyć płasko na rożnie (jednocześnie mieszczą się przeważnie dwa), wsunąć do nagrzanego urządzenia i upiec do silnego zrumienienia, po czym obrócić i upiec tak samo odwrotną stronę kotletów. Podawać na gorąco z ziemniakami i z surówką. Kiełbasę zwykłą można upiec na rożnie w kawałkach długości ok. 15 cm, przekrajanych wzdłuż. Do kiełbasy nie stosuje się przypraw. Wątróbkę pokrajaną na duże, dość cienkie plastry piecze się na rożnie podobnie jak kiełbasę. Należy ją solić po upieczeniu.

