



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

Kotlety schabowe saute z kostką

Podawać z ziemniakami, kwaszoną kapustą lub sałatką z pomidorów.

Składniki:

- mielona papryka, 1 szt.
- smalec, 3 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- wieprzowina , 60 dag

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać i odrąbać kręgosłup, pozostawić kości żebrowe i wyciąć kotlety w taki sposób, aby każdy z nich pozostał z kostką. Kotlety naciąć w kilku miejscach na obwodzie, pobić tłuczkiem i nadać im kształt owalny. Natrzeć przyprawami z obydwóch stron. Włożyć na silnie rozgrzany tłuszcz i usmażyć na rumiano po czym dosmażyć na słabszym ogniu pod przykryciem. Kotlety schabowe można też przygotować bez kostki, usuwając przed ich formowaniem kości żebrowe.

