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

Kotlety schabowe panierowane

Podawać z ziemniakami i surówkami

Składniki:

- smalec, 5 dag
- bułka tarta , 5 dag
- jajka, 1 szt.
- mąka , 2 dag
- mielona papryka, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- schab , 60 dag

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać i odrąbać kręgosłup, pozostawić kości żebrowe i wyciąć kotlety w taki sposób, aby każdy z nich pozostał z kością. Kotlety naciąć w kilku miejscach na obwodzie, pobić tłuczkiem i nadać im owalny kształt. Natrzeć przyprawami z obydwu stron. Zanurzyć kolejno w mące, rozmąconym jaju i tartej bułce. Bułkę przycisnąć nożem, aby nie odpadała od kotletów i wyrównać ich brzegi. Smalec rozgrzać silnie na patelni, włożyć kotlety i usmażyć je na złocisty kolor z obydwu stron. Podawać z ziemniakami i surówkami, np. sałatką z pomidorów, kwaszoną kapustą lub ogórkami. Kotlety schabowe bez kostki można przygotować w taki sam sposób, usuwając przed ich formowaniem również kości żebrowe. Tak samo przyrządza się kotlety i sznycle wieprzowe panierowane z mięsa bez kości, wykrajanego w poprzek włókien z innej części tuszy (np. frykando — od szynki).