



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Kotlety schabowe w cieście

Podawać zaraz, na długim półmisku z surówką sezonową lub sałatką warzywną.

Składniki:

- schab , 1 kg
- woda, 1 szkl.
- żółtka, 2 szt.
- mąka , 25 dag
- olej, 2 łyżk.
- białka, 2 szt.
- smalec, 10 dag

Sposób przygotowania:

Kotlety przygotować tak, jak było podane w przepisie na kotlety schabowe panierowane, krajać kotlety bardzo cienkie, odciąć od kręgów i zupełnie odciąć kostki żebrowe. Mięso pobić na cienkie płaty, posolić je. Sporządzić ciasto: rozmącić starannie mąkę z żółtkiem i olejem, ubić pianę, wymieszać z ciastem, posolić. Mięso nabić na widelce, zanurzyć w cieście bezpośrednio przed smaženiem, ciasto nieco osaczyć. Rozgrzać tłuszcz, smażyć kotlety z początku na bardzo gorącym tłuszczu, gdy się zrumienia, dosmażyć na słabym ogniu.

