



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

## **Kotlety wieprzowe**

Mniam mniam

### **Składniki:**

- smalec, 5 dag
- mąka , 2 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- schab , 1 kg

### **Sposób przygotowania:**

Schab opłukać, odrąbać część kostek żebrowych, pozostawiając przy mięsie kostki długości 4 cm, odjąć z powierzchni zbędny tłuszcz, pozostawiając „kołnier” 1 cm grubości. Odcinać każdy kotlet z kostką (tylko z grubego schabu wycinać jeden kotlet z kostką i jeden bez kostki); kotlety kolejno odrąbać od kości kręgosłupa i odłożyć. Przy każdym kotlecie oczyścić kostkę żebrową uważając, aby jej nie oderwać od mięsa. Mięso zbić lekko tłuczkiem z jednej strony, ukształtować gruszkowate kotlety płytko nadcinając w kilku miejscach na obwodzie, aby mięso nie deformowało się przy smażeniu. Tuż przed smażeniem mięso oprószyć pieprzem, solą i mąką. Rozgrzać tłuszcz na patelni, kotlety osmażyć na rumiano, dosmażyć na brzegu kuchni. Podawać z ziemniakami i masłem szczypiorkowym, chrzanowym, surówką liściastą, pomidorową, mizerią lub kalafiorem, brukselką i gotowanymi warzywami z masłem.

