



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

Kotlety schabowe z kostką panierowane

Kotlety schabowe z kostkami żebrowymi

Składniki:

- schab , 1 kg
- mąka , 4 dag
- jajka, 1.5 szt.
- bułka tarta , 5 dag
- smalec, 6 dag

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 nacinając; w kilku miejscach na obwodzie, aby mięso nie deformowało się przy smażeniu. Tuż przed smażeniem posolić mięso z obydwu stron. Przygotować mąkę, rozmącić jajko, przesiać bułkę tartą. Mięso uchwycić w dwa palce każdej ręki, zanurzyć kolejno w mące, jajku, osaczyć, zanurzyć w tartej bułce, bułkę przycisnąć rękami. Zaraz po opanierowaniu smażyć na gorącym tłuszczu z obydwu stron na jasnożółty kolor, dosmażyć na brzegu kuchni, nie przetrzymywać długo w cieple, gdyż mięso wysycha i przestaje być soczyste. Kotlety wyłożyć na długi półmisek zwrócone kostkami w jedną stronę, układając rzędem i opierając jeden kotlet o drugi. Podawać z ziemniakami i kapustą kiszoną lub słodką z pomidorami, kapustą czerwoną, surówkami, sałatkami, ćwikłą.

