

Kotlet schabowy



Autor: **Okawrosole**
Przepisów: **44** Ocena: **563**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- rozbite na kotlety mięso 1 cebula 1 szklanka mleka sól, pieprz olej do smażenia bułka tarta, mąka i jaj

Sposób przygotowania:

- 1 mięso na kotlety przełóż do miski, zalej mlekiem i dodaj pokrojoną cebulę, mocz mięso przez 2 godziny, po 2 godzinach wyjmij je z mleka, osusz papierowym ręcznikiem, posyp solą i pieprzem
do trzech misek wsyp: mąkę, bułkę, a do ostatniej wbij i rozbełtaj jajo
obtaczaj mięso w mące, jajku i bułce (w tej kolejności) i smaż na dobrze rozgrzanym oleju

Twoje notatki do przepisu: