

Kotlet schabowy posypany papryką wędzoną



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2538 Ocena: 18841



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Kotlet schabowy 4 szt.
- Papryka wędzona
- Sól i pieprz do smaku
- Olej do smażenia
- Bułka tarta do panierki
- Mleko
- Jajko 2 szt.
- Płatki kukurydziane do panierki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Kotlety opłukać, osuszyć na ręczniku papierowym. Posypać solą i pieprzem, następnie papryką wędzoną i na odłożyć w chłodne miejsce na godzinę. Bułkę tartą wymieszać z płatkami, zaś jajka rozbełtać z mlekiem. Kotlety rozbić dosyć cienko, maczać w jajku i panierować w bułce tartej wymieszanej z płatkami. Na patelni rozgrzać olej i smażyć kotlety z obu stron na złoty kolor.



Twoje notatki do przepisu: