

# Kotlet schabowy z kani



Autor: **agnieszkacrow**  
Przepisów: **195** Ocena: **8032**

1-2 os. 15 min łatwe tanie



## Składniki:

- 2 kanie
- jajko
- bułka tarta
- 3 gałązki świeżego tymianku
- 2 łyżki mleka 3,2%
- 2 łyżki masła
- olej do smażenia
- Sól
- pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Kanie dokładnie myjemy za pomocą wilgotnej szmatki. Odcinamy nóżki, zostawiamy same kapelusze.
- 2 W głębokim talerzu rozbijamy jajko, dodajemy 2 łyżki mleka, przyprawiamy solą i pieprzem. Roztrzepujemy bardzo starannie za pomocą widelca.
- 3 Na drugi talerz wysypujemy bułkę tartą. Do bułki dodajemy listki świeżego tymianku, mieszamy.



- 4 Kanie zamaczamy w roztrzepanym jajku - starannie z każdej strony. Następnie posypujemy bułką tartą z tymiankiem. Nadmiar bułki strzepujemy.
- 5 Na patelni rozgrzewamy olej, dodajemy 2 łyżki masła i smażymy kanie z każdej ze stron na

złoto.

6 Podajemy z ziemniakami, kopytkami, kluskami śląskimi, kaszą lub lekką sałatką.

7 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: