

# Kotlety schabowe moczone w mleku i cebuli

Autor: **wkuchniogrodzie**Przepisów: **34** Ocena: **299**

5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 4-6 kotletów wieprzowych np. ze schabu 1 l mleka 2 cebule 2 jajka bułka tarta mąka pszenna sól pieprz smalec do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso rozbijamy dokładnie na dość duże i cienkie kotlety. Można je przykryć do tłuczenia kawałkiem folii, wtedy unikniemy uszkodzenia mięsa. Cebule pokroić w piórka. Kotlety ułożyć w misce, przekładając je cebulą, doprawiając solą i pieprzem. Całość zalać mlekiem. Odstawić na min. 2-3 godziny. Następnie dokładnie odsączyć, można wytrzeć papierowym ręcznikiem. (Zapobiegnie to odklejaniu się panierki.)

Przygotować 3 talerze. Do jednego wsypać mąkę, do drugiego wbić jajka i je roztrzepać, a do trzeciego bułkę tartą. Kotlety panierować standardowo najpierw w mące, potem w jajku a następnie w bułce tartej. Pamiętajmy, że panierować należy tuż przed smażeniem. Na patelni rozgrzać smalec. Smalec nada kotletowi smak i chrupkość. Początkowo smażymy na dużym ogniu. Gdy panierka się przyrumieni z obu stron należy zmniejszyć gaz. Kotlet powinien się smażyć około 15 minut. W trakcie smażenia obracamy go kilka razy.

## Twoje notatki do przepisu: