

Strona korzysta z plików cookies w celu realizacji usług i zgodnie z polityką cookies. Możesz określić warunki przechowywania lub dostępu do plików cookies w Twojej przeglądarce. [akceptuję](#)



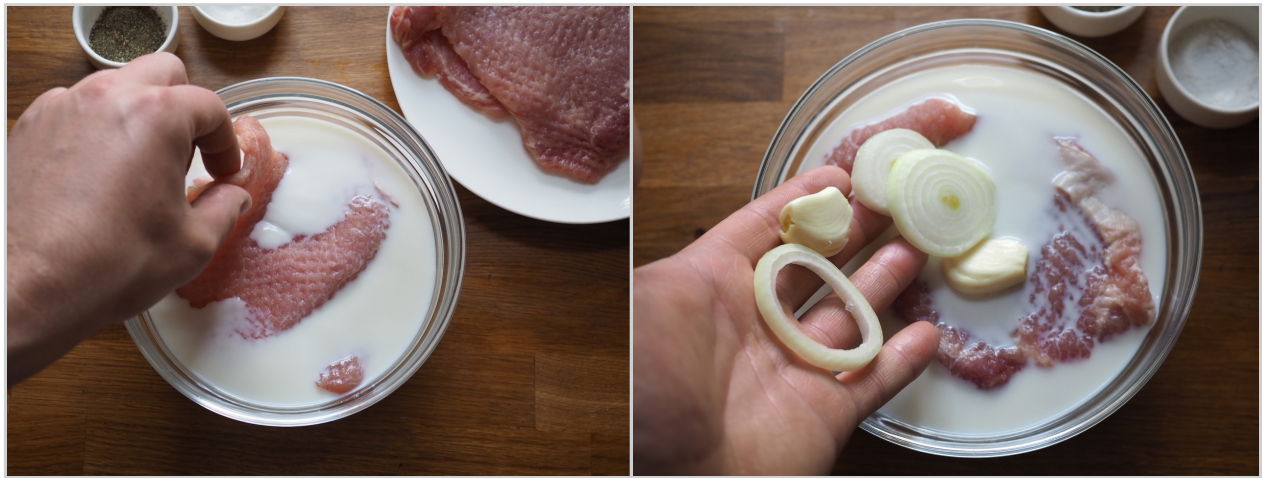
Schabowy jaki jest każdy widzi, ale ja postanowiłem podać Wam mój przepis na perfekcyjny kotlet schabowy. Nie ma w Polsce bardziej popularnej formy kotleta niż klasyczny schabowy. Praktyczne w każdym polskim domu kilka razy w tygodniu słychać charakterystyczne stukanie tłuczka do mięsa. Dla wielu z nas taki złocisty kawałek schabu to już weekendowa tradycja, podobnie jak rosół. Czy zatem jest jeden właściwy przepis na perfekcyjny kotlet schabowy? Oczywiście, że każdy ma swój niepowtarzalny patent i uważa, że akurat jego przepis jest ten jedyny i niepowtarzalny. Ja mam tak samo, dlatego podaje Wam moją recepturę na perfekcyjny kotlet schabowy. Oczywiście możecie schab bez kości zastąpić schabem z kostką, bo ten ma wielu zwolenników, ja też do nich należę, ale odkąd mam małe dzieci w domu przerzuciłem się na opcje bez problemową. Kwestia dodatków jest oczywiście sprawą indywidualną, każdy woli z czym innym. Jeden wybiera kapustę zasmażaną, inny mizerię, a jeszcze inny buraczkę i frytki. Tutaj nie będę ingerował i pozostawiam to do Waszego wyboru. Tak samo jak kwestie smażenia: smalec czy olej? Powiem szczerze raz smażę tak raz tak, zależy na jaką opcję mam ochotę i czy mam akurat smalec w lodówce, bo olej na podorędziu mam zawsze 😊 Wystarczy tej cześciej pisaniny, zapraszam do zapoznania się z przepisem na perfekcyjny kotlet schabowy krok po kroku i pamiętajcie o pozostawieniu komentarza pod wpisem 😊 Smacznego!



Perfekcyjny kotlet schabowy Składniki:

- 600g schabu środkowego
- 500 ml mleka
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 3 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 1,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki pieprzu czarnego
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka bułki tartej
- olej roślinny lub smalec do smażenia

Mięso podziel na cztery równe kotlety. Rozklep tłuczkiem do mięsa przez folię spożywczą. Grubość zależy o indywidualnych preferencji, osobiście nie rozbijam kotletów zbyt cienko, lubię gdy mają około 0,5 cm.



Tak przygotowane mięso przełóż do miski z mlekiem, dodaj obrany rozgnieciony czosnek, cebule pokrojoną w plastry, liść laurowy, ziele angielskie oraz sól i pieprz.



Odstaw do lodówki na 3-4 godziny, najlepiej na całą noc. Po tym czasie kotlety osusz ręcznikiem papierowym.



Następnie panieruj klasycznie: mąka, rozmącone jajo i bułka tarta.




Smaż na oleju lub smalcu na średnim ogniu po 3-4 minuty z każdej. Przed podaniem osącz z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Podawaj z ulubionymi dodatkami, u mnie ziemniaki z koperkiem i mizeria.



Chcesz być na bieżąco ze wszystkimi moimi przepisami zapraszam na mój **Facebook** oraz **Instagram** 😊

Napisz jak Ty robisz swoje ulubione kotlety schabowe!

33 odpowiedzi na "Perfekcyjny kotlet schabowy"

 Halina napisał(a):

13 kwietnia 2018 o 12:04

Super przepis.Zrobię na 100%.Nie znam tego przepisu.W końcu to przepis od Mistrza.Dziękuję.Pozdrawiam.


Odpowiedz

 Jakub Kuroń napisał(a):

13 kwietnia 2018 o 12:11

Halino będzie mi miło jak użyjesz mojego przepisu! Również pozdrawiam! 😊

Odpowiedz

 zeta napisał(a):

13 kwietnia 2018 o 13:59

Jestem już doświadczoną gospodynią, takiego przepisu nie znałam , wypróbuję. To moczzenie w mleku z takimi dodatkami ma swoje walory. Lubię nowości w kuchni.Pozdrawiam.

Odpowiedz

 Jakub Kuroń napisał(a):

13 kwietnia 2018 o 14:52

Jak najbardziej, mleko z cebulą sprawia, że mięso kruszeje i nabiera aromatu. Do tego panierka przywierająca do wilgotnej powierzchni jest bardziej chrupka.

Proszę wypróbować naprawdę warto 😊

Odpowiedz

 Maria Nadolczak napisał(a):

13 kwietnia 2018 o 18:58

Wszystko robię tak samo poza jednym, nigdy nie dodawałam listka laurowego i ziela angielskiego. Ale jutro to nadrobię zapewne będą bardziej aromatyczne. Dziękuję za przepis. Pozdrawiam 😊

Odpowiedz

 Jakub Kuroń napisał(a):

13 kwietnia 2018 o 21:10

Ja również pozdrawiam

Odpowiedz

 Asia napisał(a):

13 kwietnia 2018 o 20:26

Ooo... ja też spróbuję.... zawsze moczę w mleku... ale jeszcze nigdy z cebulą i czosnkiem. Mniem.... muszą być jeszcze bardziej pyszne....

Odpowiedz



Jakub Kuroń napisał(a):

13 kwietnia 2018 o 21:20

Cebula i czosnek fajnie aromatyzują mięso. Kotlety wychodzą przepyszne!

Odpowiedz



Ewa napisał(a):

13 kwietnia 2018 o 21:07

Postanowiłam dzisiaj wypróbować przepis ale na piersiach z kurczaka bo mój mąż z mięs jada tylko tą część 😞 no i muszę przyznać, że kotlet, a kotlet – no mega różnica! Wyszły tak aromatyczne, kruche, po prostu przepyszne! 😊 Nie sądziłam, że mięso moczone w takiej mieszance nabierze takiej mocy 😊 kotlety rozplływały się dostownie w ustach, jestem zachwycona 😊

Odpowiedz



Jakub Kuroń napisał(a):

13 kwietnia 2018 o 21:23

Ewo dziękuję za komentarz!Bardzo mi miło! Myślę, że zachęcisz innych do wypróbowania tego przepisu! Pozdtawiam

Odpowiedz



Jarek napisał(a):

14 kwietnia 2018 o 10:20

Prace zostana wykonane w weekend napewno beda pyszne jak cala reszta od ciebie pozdro kubuś

Odpowiedz



Jakub Kuroń napisał(a):

14 kwietnia 2018 o 10:24

Jarek smacznego! Od Ciebie zawsze mogę liczyć na dobre słowo!

Odpowiedz



marcin napisał(a):

14 kwietnia 2018 o 11:51

Witam

Zadna nowosc z moczeniem schabu w mleku taki przepis znala juz moja babcia rocznik 1928

Troszke sie zawiodlem 😞

Odpowiedz



Jakub Kuroń napisał(a):

14 kwietnia 2018 o 15:07

To jest przepis na perfekcyjny kotlet schabowy, a nie nowoczesny.

Odpowiedz



dominika napisał(a):

14 kwietnia 2018 o 17:27

Przepis super.... tradycyjnie u mnie było tylko jajo i bułka tarta/ tak byłam nauczona/ Faktycznie kotlet z koscia jest smaczniejszy ,,,, ale bez, wg tego przepisu będzie równie soczysty i miękki .DZIEKUJE <3

Odpowiedz



Jakub Kuroń napisał(a):

14 kwietnia 2018 o 21:53

Dominiko, zobaczysz obiad jutro będzie przepyszny! 😊

Odpowiedz



Magda napisał(a):

14 kwietnia 2018 o 19:33

Witam. Czy zamiast mleka można dodać coś innego?

Odpowiedz



Jakub Kuroń napisał(a):

14 kwietnia 2018 o 21:52

Magda możesz je moczyć np. w maślanie.

Odpowiedz



rena napisał(a):

14 kwietnia 2018 o 21:35

a ja dzisiaj kupiłam schabowe i wkładam ich do mleka z dodatkami wg.Pana Jakuba i jutro będzie degustacja schabowegodziękuję za przepis

Odpowiedz



Jakub Kuroń napisał(a):

14 kwietnia 2018 o 21:54

Życzę smacznego!!! 😊

Odpowiedz



Dana napisał(a):

14 kwietnia 2018 o 21:57

Czy można wykorzystać mleko z zlewu?

Odpowiedz



Dana napisał(a):

14 kwietnia 2018 o 21:58

Czy można wykorzystać mleko z zalewy?

Odpowiedz



Jakub Kuroń napisał(a):

14 kwietnia 2018 o 22:43

Ja bym nie ryzykował.

Odpowiedz



Sandra napisał(a):

15 kwietnia 2018 o 20:07

Jezuuuu , dzisiaj zrobiłam schabowego Twojego przepisu ! Był pyszny , chyba nigdy nie jadłam lepszego ! Pozdrawiam i zycze miłego wieczorku

Odpowiedz



Jakub Kuroń napisał(a):

15 kwietnia 2018 o 20:09

Bardzo się cieszę, że Ci smakowało! 😊

Odpowiedz



Joanna Ka napisał(a):

15 kwietnia 2018 o 21:29

No nie znam takiego przepisu. Brzmi pysznie. Od tej pory zagości w naszym domowym menu. Pozdrawiam

Odpowiedz



Jakub Kuroń napisał(a):

15 kwietnia 2018 o 21:49

Dziękuję, bardzo mi miło! Zerknij proszę na inne moje przepisy 😊 Również pozdrawiam!

Odpowiedz



zeta napisał(a):

16 kwietnia 2018 o 17:01

Śledzę z uwagą wszystkie przepisy, ten jest wyjątkowy. Lubię nowości w kuchni, w sobotę namoczyłam kotlety w mleku i przyprawach a w niedzielę smażyłam. Przypomniałam sobie jak moja Mama wszystkie mięsa moczyła w mleku czy to słodkim czy kwaśnym, zależnie od gatunku mięsa ,a były to czasy, gdy nie było jeszcze lodówek. Polecam i pozdrawiam.

Odpowiedz



Jakub Kuroń napisał(a):

18 kwietnia 2018 o 09:42

To prawda, ciężko nazwać metodę moczenia w mleku nowością, bo ma już swoją historię. Moja prababcia także namaczała różne mięsa w mleku lub dziczyznę np. w maślanec.

Wypróbowałem różne przepisy na kotlet schabowy i ta metoda wydała mi się najlepsza. Dziękuję za korzystanie z naszych przepisów.

Ściskam ciepło i pozdrawiam 😊

Odpowiedz



Helena napisał(a):

20 kwietnia 2018 o 10:32

Ja też robię schabowe według tego przepisu. Wykorzystuję również cebulę z moczenia. Tak samo ją panieruję i smażę. Pycha :). Usmażone kotlety osuszam ręcznikiem papierowym i osączam na kratce.

Pozdrawiam

Odpowiedz



Jakub Kuroń napisał(a):

20 kwietnia 2018 o 10:38

Heleno wiesz co dobre!

Odpowiedz



Irena Mizgata napisał(a):

21 kwietnia 2018 o 12:18

Dziękuję za przepis Panie Jakubie kotlety wyszły pyszne dzisiaj robię drugi raz.

pozdrawiam Irena

Odpowiedz



Jakub Kuroń napisał(a):

23 kwietnia 2018 o 10:42

Bardzo mi miło. Pozdrawiam

Odpowiedz

Dodaj komentarz

Twój adres email nie zostanie opublikowany. Pola, których wypełnienie jest wymagane, są oznaczone symbolem *

Podpis*

Email*

Opublikuj komentarz



Zobacz Rewolucje SSL

Instalacja za 0 zł w zaledwie 10 minut. Sprawdź!