



KOTLET SCHABOWY

Jak przygotować perfekcyjne kotlety schabowe.

SKŁADNIKI / 4 PORCJE

600 g schabu bez kości

sól i pieprz

do namoczenia: mleko

do obtoczenia: 2 łyżki mąki, 2 jajka, 5 łyżek
bułki tartej

do smażenia: 6 łyżek masła klarowanego lub
smalcu

PRZYGOTOWANIE

- Ostрым nożem odciąć białą otoczkę z żyłki po zewnętrznej części mięsa. Pokroić na 4 plastry. Położyć na desce i dokładnie roztluc na cieniutkie filety (mogą wyjść duże, wielkości pół talerza). Do rozbicia mięsa najlepiej użyć specjalnego tłuczka z metalowym obiciem z wytłoczoną kratką.
- Filety namoczyć w mleku z dodatkiem soli i pieprzu (ewentualnie z dodatkiem kilku plasterków cebuli) przez ok. 2 godziny lub dłużej jeśli mamy czas (można też zostawić do namoczenia na noc).
- Wyjąć filety z mleka i osuszyć je papierowymi ręcznikami. Doprawić solą (niezbyt dużo, bo zalewa z mleka była już solona) i pieprzem, obtoczyć w mące, następnie w roztrzepanym jajku, a na koniec w bułce tartej.
- Na patelni rozgrzać klarowane masło (ok. 1/2 cm warstwa) lub smalec. Smażyć partiami po 2 kotlety, na większym ogniu, po 2 minuty z każdej strony. Następnie zmniejszyć ogień i smażyć jeszcze po ok. 3 minuty z każdej strony. Przetrzeć patelnię papierowym ręcznikiem i powtórzyć z kolejną partią, na świeżym tłuszczu.
- Usmażone schabowe odsączyć z tłuszczu na papierowym ręczniku i podawać z ziemniakami i kapustą lub mizerią.

PROPOZYCJA PODANIA

puree ziemniaczane / ziemniaki z wody

KAPUSTA ZASMAŻANA / SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY / MIZERIA

WSKAZÓWKI

Kupując mięso na dziale mięsnym, możemy poprosić o pokrojenie schabu i wystekowanie (rozbicie) w maszynie.