



Kotlety schabowe wg Magdy Gessler moczone w mleku i cebuli

By [SłodkaBabeczka](#) on 31 sierpnia 2017

G+

Kotlety schabowe wg Magdy Gessler moczone w mleku i cebuli – to pyszna alternatywa dla zwykłych, szybkich schabowych :) Mięsko robione w ten sposób wydaje się być bardziej kruche i delikatne :) Wg oryginalnego przepisu Magdy Gessler z jednego

kilograma wieprzowiny wychodzą cztery grube kotlety, które trzeba rozbić bardzo cienko, by powstały kotlety na prawie cały, duży talerz. U mnie powstały nieco mniejsze kotleciki :) Sałatka na talerzu to sałatka z pora – na którą przepis znajdziecie tutaj:

Sałatka z pora

Kotlety schabowe wg Magdy Gessler moczone w mleku i cebuli – Składniki:

- 360g schabu (u mnie na 5 plastrów schabu)
- 400ml mleka
- 1 duża cebula
- 2 jajka do panierowania
- bułka tarta i mąka pszenna do panierowania
- sól, pieprz do smaku
- smalec do smażenia

[UPCInternet + HBO Go 120 Mb/s z HBO GO Superszybkie łącze, jeśli większość pracy i czasu wolnego spędzasz w internecie. Sprawdź 69,99 zł miesięcznie](#)
[UPCInternet + HBO Go 60 Mb/s z HBO GO Przegłóż stronę internetową, słuchaj muzyki, ściągnij i wyślij szybko duże pliki](#)
[Sprawdź 49,99 zł miesięcznie](#)
[Neu = UPCInternet + HBO Go 250 Mb/s z HBO GO Prowadzisz bloga, wideobloga lub skarby przechowujesz w sieci? Ta prędkość dla Ciebie!](#)
[Sprawdź 69,99 zł miesięcznie](#)
[UPCInternet + HBO Go 120 Mb/s z HBO GO Internet z HBO GO! Superszybkie łącze, jeśli większość swojej pracy i czasu wolnego](#)



Kotlety schabowe wg Magdy Gessler moczone w mleku i cebuli – Wykonanie:



1. Według oryginału ▶ ×
Magda Gessler na 4
kotlety poświęca 1
kg schabu i
rozklepuje go na
wielkość talerzy –
u mnie powstało z
360g schabu pięć
mniejszych
kotletów ;) Jeżeli w
mięsie są jakieś
żyłki, należy je
przeciąć, ponieważ
utrudniają one
równomierne
rozbicie mięsa oraz
będą powodowały
podczas smażenia
kurczenie się
mięska i zwijanie
kotletów.
2. Kotlety rozbić
tłuczkiem.
3. Cebulę obrać,
pokroić w piórka.
W miseczce ułożyć na przemian: schab, cebula w piórkach,
schab, cebula w piórkach itd. Całość zalać mlekiem, przykryć i
odstawić do lodówki na 3 godziny. Po tym czasie wyciągnąć
schabowe z zalewy i dokładnie je osuszyć, doprawić do smaku
solą i pieprzem.
4. Następnie każdy kotlet otoczyć w mące, rozkłóconym jajku, a
na koniec w bułce tartej.
5. Na patelni rozgrzać smalec, smażyć kotlety z obu stron na
rumiano. Smacznego!


6. Sałatka na talerzu to sałatka z pora – na którą przepis
znajdziecie tutaj: **Sałatka z pora**



Kulinarne Przeboje



Spodobał Ci się ten przepis? Bądź na bieżąco!



Kulinarne przeboje
Like Page **200K** likes

Be the first of your friends to like this



Kategorie [Obiad](#) | Tagi [Kotlety](#), [Kotlety schabowe](#), [Kotlety schabowe Gessler](#), [Kotlety schabowe moczone w mleku i cebuli](#), [Kotlety schabowe wg Gessler](#), [Kotlety schabowe wg Magdy Gessler](#), [Mięso wieprzowe](#), [Obiad](#), [Schabowe](#), [Schabowe moczone w mleku i cebuli](#), [Wieprzowina](#) | 20 komentarzy

Tagi

Bazylija	Brokuł	Cebula	Cukier	Cukier Puder	Cukier Waniliowy	Cytryna	Czosnek	Jajka	Jajko
Jogurt Naturalny	Koperek	Kukurydza	Kurczak	Majonez	Makaron	Marchew	Masło	Miód	Mleko
Mozzarella	Mąka	Mąka Pszenna	Mąka Pszenna Tortowa	Obiad	Olej	Oliwa Z Oliwek	Papryka Czerwona		
Pieczarki	Pieprz	Pierś Kurczaka	Pierś Z Kurczaka	Pomidor	Pomidorki Koktajlowe	Pomidory	Por		
Proszek Do Pieczenia	Przekąski Na Imprezę	Salatka	Salatki I Surówki	Ser Żółty	Sok Z Cytryny	Sól	Woda		
Śmietana Kremówka									

