



Zapisz się do powiadomień na Przyslijprzepis.pl **WE MOCZONE W MLEKU Z CEBULĄ**

Otrzymuj najciekawsze treści z serwisu jako pierwszy!

ony i przetestowany na rodzinie. Tak wyśmienitych schabowych nie da się z niczym porównać (wg. Magdy

Łodyany przez: m. nanninity

Zezwalaj

Anuluj



Składniki

schab bez kości 1 kg (według uznania)

mleko (ilość zależy od mięsa)

cebula

bułka tarta

mąka pszenna

jajka do panierki

sól i pieprz do smaku

smalec do smażenia

Sposób przygotowania przepisu:

SCHABOWE MOCZONE W MLEKU Z CEBULĄ



1. Schab myjemy osuszamy, kroimy w plastry. Mięso rozbijamy na cienkie kotlety, które następnie doprawiamy solą i pieprzem. Przekładamy porcje mięsa do miski i okładamy cebulą.

2. Porcje mięsa i cebule zalewamy mlekiem w ten sposób, by mleko zakryło mięso. Przykrywamy miskę i wkładamy do lodówki na całą noc.
W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia Państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczane w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej Polityce Cookies. Polityka Cookies. Zgadzam się na analizę i profilowanie moich danych osobowych znajdujących się w plikach cookies na potrzeby marketingu bezpośredniego. Więcej informacji tutaj.

AKCEPTUJĘ POLITYKĘ COOKIES



Zapisz się do powiadomień na Przyslijprzepis.pl

Otrzymuj najciekawsze treści z serwisu jako pierwszy!

Zezwalaj

Anuluj



3. Po zamarynowaniu wyjmujemy mięso i wysypujemy mąkę na talerz. Panierujemy kotlety. Mąka - jajko - bułka tarta. Możemy jeszcze raz doprawić solą i pieprzem (delikatnie).



4. Rozgrzewamy smalec na patelni, smażymy złociste kotlety.



5. Nie mam w zwyczaju wyrzucania jedzenie, tak więc cebuli z marynaty również nie wyrzucam. Odlewam mleko, a cebulę podsmażam i podaję razem z kotлетem.