



## Schabowy inaczej

Super soczysty w środku i z chrupiącą panierką - idealny **schabowy inaczej**. To mój najlepszy i sprawdzony przepis na schabowe inaczej, które polecam każdemu. A do tego można je przygotować nawet dzień wcześniej.

- świetny pomysł na schabowe inaczej
- panierka z dodatkiem majonezu
- uwielbiane również przez dzieci
- szykujesz je w kilka minut

**Czas przygotowania:** 5 minut

**Czas marynowania:** 4 godziny

**Czas smażenia kotletów:** 10 minut

**Ilość porcji:** 4 duże kotlety

**Kaloryczność kcal:** 290 w 1 kotlecie

### Składniki:

- 400 g schabu - 4 duże kotlety
- 1 średnie jajko
- 1 łyżka majonezu
- po łyżce siekanego koperku i natki pietruszki
- łyżka soku z cytryny
- przyprawy: pół łyżeczki soli, 1/4 płaskiej łyżeczki pieprzu
- 4 łyżki bułki tartej
- olej roślinny do smażenia

### Schabowy inaczej

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Kalorie policzone zostały na podstawie użytych przeze mnie składników. Jest to więc orientacyjna ilość kalorii, ponieważ nawet Twój olej, czy mięso mogą mieć inną ilość kalorii niż te składniki, których użyłam ja.

Z podanej ilości składników otrzymasz cztery bardzo duże kolety. Podczas

liczenia kalorii uwzględniłam udział bułki tartej oraz oleju. Nie liczyłam dodatków w postaci ziemniaków i surówki zaprezentowanych na zdjęciach.

Czas smażenia kotletów jest orientacyjny i w dużej mierze zależy od tego na ile partii będziesz smażyć swoje schabowe inaczej.

Kotlet **schabowy inaczej** to świetny pomysł na pyszny, typowo polski obiad. Do tych kotletów pasują ziemniaki z wody lub kopytka oraz dowolna, ulubiona surówka. Jeśli szukacie inspiracji na cały zestaw obiadowy, to polecam ugotować ziemniaki i połączyć je gorącym masłem z koperkiem. Wiosną idealna będzie surówka z młodej kapusty. Zimą zaś surówka po żydowsku.

## Schabowe inaczej

Potrzebujesz 400 gramów dobrej jakości schabu bez kości. Ja wybieram schab środkowy, ale schab bliżej karkówki też będzie świetny. Kawałek schabu kroję na cztery, grube plastry. Możesz też poprosić o pokrojenie kotletów już u rzeźnika z większego kawałka schabu. Jeden kotlet krój na grubość do 2 cm.

Nie odkrawam błonki oraz ewentualnych tłuszczków. Na blacie połóż złożoną na pół ściereczkę lub materiałową łapkę kuchenną. Na ścierece połóż deskę drewnianą. Na desce kładź po kolei kotlety i ubijaj tłuczkiem do mięsa, aż rozplaszczą się do około 8 mm grubości. Pamiętaj, by przed ubijaniem kotleta położyć najpierw na niego woreczek śniadaniowy i dopiero ubijać. Ubijając kotlety przez woreczek unikniesz pryskania wody z kotletów na całą kuchnię.

Rozbite kotlety odłóż na bok i przygotuj sobie marynatę majonezową. W szerszej i głębszej misce umieść łyżkę dobrej jakości majonezu. Możesz też zrobić swój domowy majonez. Wbij jedno średniej wielkości jajko. Dodaj po łyżce siekanego koperku i natki pietruszki. Wyciśnij łyżkę soku z cytryny i dodaj pół łyżeczki soli oraz 1/4 płaskiej łyżeczki pieprzu. Całość wymieszaj dokładnie.

Uwaga.. zamiast natki pietruszki możesz dać kolendrę. Jeśli nie masz świeżych, to możesz też użyć suszonych ziół. Dodaj wówczas po jednej, płaskiej łyżeczce ziół suszonych. Sok z cytryny możesz pominąć.

Każdego kotleta osusz na kawałku ręcznika papierowego a następnie oblep powstałą marynatą i kładź jeden na drugim w szklanej lub ceramicznej miseczce. Naczynie z kotletami inaczej przykryj przykrywką czy folią i odłóż do lodówki na minimum cztery godziny. Ilość marynaty jest idealna do obtoczenia czterech dużych kotletów. Nic nie zabraknie, nic nie zostanie :)

Bardzo często szykuję kotlety schabowe inaczej wieczorem i odkładam do lodówki na całą noc. Następnego dnia już tylko obtaczam je w bułce tartej i smażę. Są boskie!

Na godzinę przed smażeniem kotletów wyjmij miskę z lodówki. Mięso powinno mieć temperaturę pomieszczenia. Do obtoczenia kotletów potrzebujesz cztery łyżki bułki tartej. Ja nie kupuję bułki, tylko ścieram suche bułki paryskie na tarce. Taka bułka jest o niebo lepsza niż sklepowa i nigdy mi się nie pali.

Schabowe inaczej obtaczam tylko raz w bułce. Obtoczone kładź jeden obok drugiego na drewnianej desce.

Bardzo dobrze nagrzej dużą patelnię z grubym dnem. Zmniejsz moc palnika do trochę wyższej niż średnia. Dodaj smalec lub olej roślinny do smażenia. Schabowe kładź na nagrzaną patelnię i smaż z obu stron na rumiano. Kotlety nie powinny potrzebować więcej niż 2 minuty na stronę. Zwróć uwagę na moc palnika. Kotlety powinny się równomiernie podsmażać na brązowo-złoto. Jeśli zaczynają się palić i szybko ciemnieją,

koniecznie zmniejsz moc palnika. Jeśli zaś po minucie są nadal blade i słabo się smażą - zwiększ moc palnika.

Po każdej serii (smażysz kotlety po 1 lub 2 na patelnię) usuń resztki bułki oraz dołóż smalec lub olej. Na patelni o średnicy 26 cm smażyłam po dwa schabowe inaczej na raz.

Jeśli tylko będziecie podążać za wszystkimi radami, Wasze schabowe inaczej będą idealnie soczyste w środku i z chrupiącą panierką na zewnątrz. Panierka idealnie trzyma się kotletów i nie odchodzi od mięsa.

Od razu po usmażeniu nie kładź też kotletów jeden na drugim. Kładź je obok siebie na drewnianej desce. U mnie na zdjęciu kotlety nachodzą na siebie na talerzu, ale są fotografowane już po 10 minutach od smażenia. Zresztą.. tak przygotowana panierka nawet od razu po usmażeniu nie powinna odchodzić.

Smacznego :-)

**Dziękuję za wspólne gotowanie, Ania z AniaGotuje.pl**

p.s. Nie zapomnij zrobić zdjęcia gotowej potrawy i dodać go w komentarzu pod przepisem 📷

Link do przepisu: <https://aniagotuje.pl/go/583006>