

## Złociste schabowe moczone w mleku i cebuli



SMACZNA\_B

DOCEN PRZEPIS: 15

CZAS PRZYGOTOWANIA:  
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI:  
3-4



Reklama na dziś

## SKŁADNIKI

KALKULATOR  
JEDNOSTEK

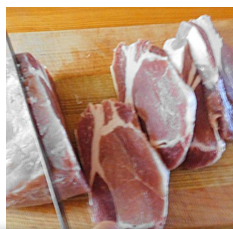
schab bez kości	1 kg
mleko 2 %	1/2 l
cebula	2 szt
bułka tarta	1 szkl
mąka pszenna	1/2
jaja	3 szt
pieprz	
sól do smaku	
smalec	5-10 łyżek

Wyślij składniki na: 

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

KROK 1:



Schab myjemy osuszamy , kroimy w plastry .

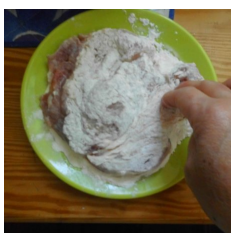


KROK 3:



Wlewamy mleko do dużej miski , wkładamy pokrojona cebulę . Do marynaty wkładamy plastry schabu. Wkładamy do lodówki na całą noc.

KROK 4:



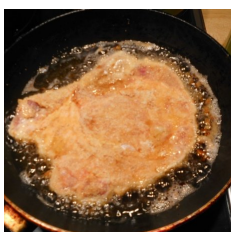
Wsypujemy mąkę na talerz , panierujemy kotlety, odsączone z mleka, uprzednio posolone.

KROK 5:



Rozbijamy jaja, mieszamy z przyprawami. panierujemy kotlety. Wsypujemy na talerz bułkę tartą , panierujemy kotlety po jajku.

KROK 6:



Rozgrzewamy smalec na patelni , smażymy złociste kotlety.



W tak przygotowanej marynacie kotlety są miękkie i soczyste. Polecam!

DOCEŃ PRZEPIS: 15

SCHABOWE

CEBULI

MLEKU

MOCZONE

## POLECANE PRODUKTY

---



Cebula suszona



Bułka tarta



Pieprz czarny mielony

## POZNAJ PODOBNE PRZEPISY

---

CZAS  
TRWANIA:  
15 MIN

C  
TRV  
30

ILOŚĆ PORCJI:  
3 - 4

ILOŚĆ  
3

3

3

**Roladki schabowe z czarną rzodkwią**

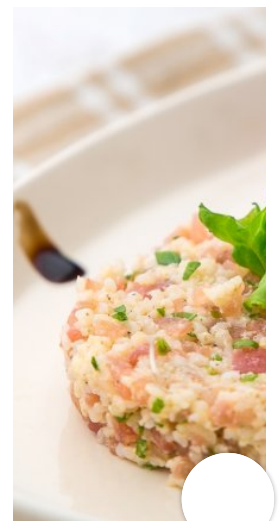
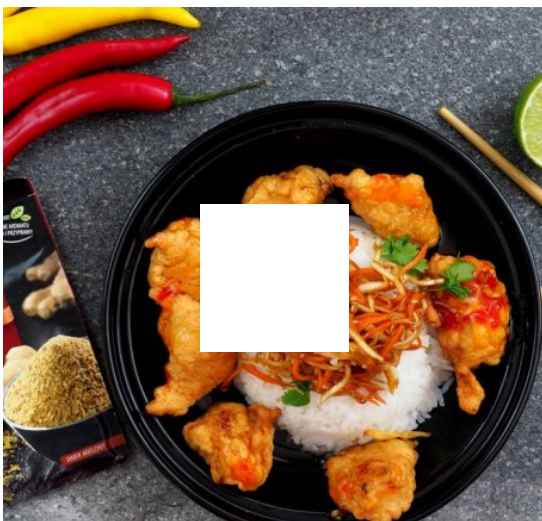
BEATRIS

**Schabowe kieszonki z kalarepką i pieczorą papryką**

BEATRIS

## KULINARNE PORADY

---



Jak zrobić kurczaka w cieście kokosowym?

Czy wiesz, że ostre przyprawy pobudzają metabolizm?

Ryże, kasze, ma wybierać, by ży

## AKTUALNOŚCI



**Sierpniowe wyróżnienia!**



**Wakacyjna impreza w Sieradzu z marką Prymat i JBB**



**Niedzielne grill Siemiatyczach**

ZOBACZ WSZYSTKIE

KOMENTARZE (4)

DODAWAĆ KOMENTARZ MOGĄ TYLKO ZAŁOGOWANI UŻYTKOWNICY

ZALOGUJ SIĘ ►

NIE MASZ KONTA? ZAREJESTRUJ SIĘ ►





WIRTUALNYKUCCHARZ

29.06.2015 16:...

wspaniały widok

ODPOWIEDZ ZGŁOŚ



W MOJEJ KUCHNI

10.06.2015 21:53

pyszne danie obiadowe

ODPOWIEDZ ZGŁOŚ



BERNADETA1

10.06.2015 18:24

super kotlety

ODPOWIEDZ ZGŁOŚ



ANNA169HOSZ

10.06.2015 16:15

Pyszności, aż ślinka cieknie:)

ODPOWIEDZ ZGŁOŚ

## MASZ GŁOWĘ PEŁNĄ KULINARNYCH POMYSŁÓW?

ZALOGUJ SIĘ I PODZIEL SIĘ Z INNYMI SWOIMI PRZEPISAMI!

### JESTEŚ GŁODNY KULINARNYCH NEWSÓW?

Dodaj swój adres e-mail...

Akceptuj [regulamin](#) serwisu. \*

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach marketingowych (m.in. w związku z wysyłaniem materiałów reklamowych, informacji o nowościach, promocjach itp.) przez Prymat Sp. z o.o., ul. Chlebowa 14, 44-337 Jastrzębie-Zdrój, KRS 0000059133), w celu wysyłania na podany przeze mnie adres e-mail, informacji marketingowych. \*

[Zapoznaj się z informacjami od administratora Twoich danych](#)

ZAPISZ SIĘ





[REGULAMIN](#)  
[POLITYKA PRYWATNOŚCI](#)  
[KONTAKT](#)

[PYTANIA UŻYTKOWNIKÓW](#)  
[ARCHIWUM WPISÓW BLOGÓW](#)

Copyright by DoradcaSmaku.pl - 2018. Wszystkie prawa zastrzeżone.

powered by 