

# Kotlety schabowe marynowane w cebuli i mleku

*Sposób na przygotowanie kotletów podała mi koleżanka*

*podobno zasłyszany od Magda Gessler , jest Genialny to są na prawdę najlepsze kotlety schabowe :)*

## **Składniki :**

Schab pokrojony na grube kotlety

Cebula ( na 500 g schabu 2 spore cebule )

mleko ( tak żeby zakryło kotlety )

bułka tarta ( można pomieszać pół na pół z pokruszonymi płatkami kukurydzanymi )

mąka

jajka

sól , pieprz

tłuszcz do smażenia - schabowe najlepsze na smalcu , ale zdrowiej na oleju rzepakowym

## **Przygotowanie :**

Schab rozbijamy - najlepiej przez folie spożywczą .



Układamy w misce .



Cebule obieramy , kroimy .

Zasypujemy nią schab i zalewamy wszystko mlekiem .



Odstawiamy do lodówki na kilka godzin .

Wyjmujemy odsączmy z nadmiaru mleka .

Przyprawiamy solą i pieprzem .

Obtaczamy w mące , jajku , bulce tartej z płatkami .



Smażymy na rozgrzanym tłuszczu na średnim ogniu z obu stron .



**Smacznego :)**

*Cebulę która nam została możemy odsączyć obtoczyć w mące i usmażyć i tak mamy pyszny dodatek do ziemniaków :)*