



KOTLET SCHABOWY SMAŻONY NA SMALCU

SKŁADNIKI:

400 g schabu wieprzowego Sokolów
2 jajka
bułka tarta do panierowania
mąka
smalec do smażenia
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Schab pokroić na 4 równe plastry, a następnie rozbić. Nadać mięsu kształt i kruchość na grubość około 0,5 cm. Rozbite mięso doprawić solą i pieprzem.
2. Mięso oprószyć mąką i zanurzyć w roztrzepanym jajku i bułce tartej.
3. Smażyć na rozgrzanym smalcu na złotobrązowy kolor. Podawać z ziemniakami i mizerią.