



KOTLETY SCHABOWE Z KOSTKĄ

SKŁADNIKI:

4 kotlety schabowe z kostką Sokolów Uczta
250 ml mleka
2 łyżki ostrej musztardy
2 jajka
3 łyżki bułki tartej
2 łyżki smalca do smażenia
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Kotlety moczyć w mleku przez 1 godzinę. Następnie mięso osuszyć, natrzeć z obu stron musztardą i oprószyć solą oraz pieprzem. Obtoczyć w rozkłóconych jajkach i bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym smalcu na złoty kolor. Podawać z ziemniakami lub frytkami.