

Idealny kotlet schabowy - przepis Magdy Gessler



Autor: [agnieszkacrow](#)

Przepisów i artykułów: 150 Ocena: 5112

Dodano: 16.08.2016

Odślon: 277975

To przepis z programu "Kuchenne Rewolucje". Mięso najpierw marynuje się w mleku i cebuli dzięki czemu jest bardziej delikatne i kruche a dodatkowo zyskuje niezwykle wyrazisty smak.

Składniki

- 2 kotlety schabowe
- 1 cebula
- szklanka mleka (3,2% tłuszczu)
- mąka do panierki
- [Sól](#)
- pieprz
- Bułka tarta
- masło klarowane
- [Jajko](#)

1-2 os. > 60 min łatwe tanie

Przygotowanie

1.

Mięso rozbijamy na cienkie kotlety. Do miski wlewamy mleko i pokrojoną w piórka cebulę. Przekładamy do niej mięso, miskę owijamy w folię i odkładamy do lodówki na min. 2h.



2.

Mięso wyjmujemy z marynaty i starannie odsączamy - np. na ręczniku papierowym.

3.

W pierwszym naczyniu rozbijamy jajko, dolewamy kilka łyżek mleka, dodajemy sól i pieprz i mieszamy widelcem, aż wszystko ładnie się połączy. Do drugiego naczynia wsypujemy mąkę a do trzeciego bułkę tartą.

4.

Kotlety najpierw obtaczamy w mące, potem w jajku z mlekiem a na końcu w bułce tartej. Nadmiar bułki delikatnie strzepujemy.

5.

Smażymy na maśle klarowanym z obu stron - na złoty kolor.

6.

Smacznego :)

