

Schab marynowany w mleku i cebuli



Chcesz mieć #ZaDarmo?

Zapraszaj przyjaciół na pokład i zapomnij, że kiedykolwiek płaciłeś za telefon!

ZOBACZ WIĘCEJ



Nie drukuj przepisów

240 tys Polek trzyma je na Fooderze Sprawdź jak prosto je zbierać!

fooder.pl



Poziom trudności: łatwe

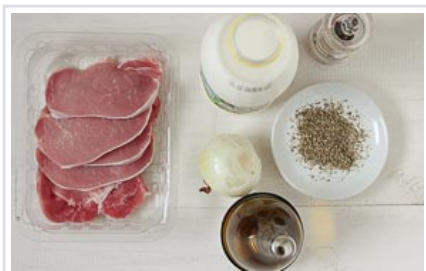


Czas przygotowania: 10 minut



Ilość porcji: wg potrzeb

Przeczytaj również: **Aromatyczna zupa z czerwonej soczewicy**



Proponuję popularny kotlet schabowy marynowany wcześniej w mleku z cebulą i przyprawami. Po marynować kotlet schabowy? Dzięki marynacie mięso nabiera smak, aromat oraz staje się kruch delikatne. Czy warto? Moim zdaniem tak, ponieważ tak przygotowany schabowy jest naprawdę bardzo smaczny. Oprócz mleka, ja dodaję do marynaty z mleka również cebulę oraz majeranek. Ci marynowania najlepiej albo wynosił kilka-kilkanaście godzin. Z kolei zbyt długie marynowanie kotlet schabowych może spowodować, że mięso stanie się gorzkie, co będzie wynikało z procesu fermentacji mleka.

Cała procedura jest prościutka, najtrudniejszym zadaniem będzie wstać z fotela i przygotować kotlet schabowe w przeddzień ich konsumpcji. Po marynowaniu kotlety należy obtoczyć panierką, jak zwy

kotlety schabowe, i usmażyć je na tłuszczu.

Przepis jest intuicyjny. Ilości składników zależą od potrzeb.

•SKŁADNIKI•

bułka tarta - wg potrzeb

majeranek - do smaku

oleje i tłuszcze - wg potrzeb

cebula - wg potrzeb

mąka - wg potrzeb

schab - wg potrzeb

jajka - wg potrzeb

mleko - wg potrzeb

sól - do smaku

•PRZYGOTOWANIE•



Rozbijcie kotlety ze schabu **(1)**. Na każdy kotlet połóżcie plasterki cebuli oraz szczyptę majeranki **(2) (3)**



i odrobinę pieprzu **(4)**. Układajcie w ten sposób wszystkie kotlety aż do wyczerpania się zapasów **(5)**. Na końcu dodajcie mleko w takiej ilości, że mięso było nim przykryte **(6)**. Zamarynowane mięso włóżcie do lodówki.



Po wyjęciu z marynaty kotlety schabowe wypanierujcie w mące, następnie w jajku **(7) (8) (9)**



oraz tartej bulwy **(10)**. Przygotowane kotlety usmażcie na gorącym tłuszczu **(11)**. Do smaku dodajcie sól oraz pieprz **(12)**. Jeśli lubicie, ja uwielbiam wcześniej uduścić na złoto cebulę. Gotowe.

Jeśli przepis Ci się spodobał, podziel się nim z innymi osobami korzystając z przycisków poniżej. Dziękuję 😊



Udostępnij

Lubię to!

Tweetnij

Save

Wykonałeś ten przepis ? Wyślij swoje zdjęcie!