

KOTLETY SCHABOWE

4 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

4 plastry / schabu wieprzowego

1 sztuka / cebuli

½ l / mleka

2 łyżki / smalcu

1 jajko

4 łyżki / bułki tartej

Sól, pieprz

8 sztuk / młodych ziemniaków

½ pęczka / koperku

SALATKA

1 pomidor / czerwony

1 pomidor / zielony

1 pomidor / żółty

8 sztuk / pomidorków koktajlowych

4 sztuki / rzodkiewki

1 sztuka / dymki

Kilka listków kolendry

1 łyżka / oliwy z oliwek

1 łyżka / balsamico

Sól, pieprz

LISTA ZAKUPÓW

Schab wieprzowy

Mleko

Cebula

Jajko

Bułka tarta

Pomidory kolorowe

Pomidory koktajlowe

Dymka

Rzodkiewka

Dymka

Świeża kolendra

Młode ziemniaki

Koperek

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Przygotowanie kotletów schabowych rozpoczynamy od zamarynowania mięsa. Każdy z kotletów delikatnie rozbijamy. Cebulę obieramy i kroimy w grubsze talarki. Do pojemnika, w którym będziemy marynować kotlety wlewamy pół litra mleka. Następnie dodajemy kilka plasterków cebuli i dwa kawałki rozbitego schabu. Następnie układamy ponownie plastry cebuli, a na nie pozostałe kawałki mięsa. Tak przygotowane mięso odkładamy do lodówki na kilka godzin. Polecam przygotować mięso dzień wcześniej i zostawić na noc w lodówce.

Młode ziemniaki myjemy bardzo dokładnie. Zalewamy zimną wodą, dodajemy łyżkę soli i wstawiamy do gotowania. Od momentu zagotowania wody, ziemniaki gotujemy 20 min.

W czasie, gdy gotują się ziemniaki przygotowujemy sałatkę. Kolorowe pomidory kroimy w cząstki, a pomidory koktajlowe na pół. Rzodkiewki kroimy w talarki. Dymkę i liście świeżej kolendry siekamy. Mieszamy wszystkie składniki. Całość skrapiamy oliwą z oliwek i balsamico. Doprawiamy solą i pieprzem.

Na patelni rozpuszczamy dwie łyżki smalcu. Kawałki schabu i cebuli wyjmujemy z mleka i dokładnie osuszamy. W misce roztrzepujemy jedno jajko, które doprawiamy solą i pieprzem. Każdy kawałek mięsa oprószamy solą i pieprzem, następnie panierujemy najpierw w jajku a później w bułce tartej. Przed położeniem na patelnię strząśamy nadmiar bułki. Kotlety smażymy na mocno rozgrzanym smalcu. Gdy zrobią się złote przekręcimy na drugą stronę. Cebulę z marynaty panierujemy tak samo jak mięso i również smażymy na smalcu.

Usmażone kotlety podajemy z młodymi ziemniakami i koperkiem, smażoną cebulą i sałatką z pomidorów.