



przepisy.pl

Klasyczny kotlet schabowy z kapustą



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kotlety schabowe - 4 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- Naturalnie smaczne Chłopski Garnek Knorr** - 2 łyżki
- mąka - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 8 łyżek
- młoda kapusta - 0.5 sztuk
- masło lub margaryna - 2 łyżki
- olej do smażenia

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso na kotlety schabowe rozbij tłuczkiem i natrzyj przyprawą Knorr.
2. Następnie panieruj klasycznie – obtocz mięso w mące, następnie zanurz w jajku, a na końcu w bułce tartej. Tak przygotowane kotlety odłóż na deskę.
3. Kapustę pokrój w kostkę o boku 1 cm i sparz gorącą wodą. W szerokim garnku rozpuść margarynę i smaż kapustę kilka minut. Następnie wlej szklankę wody i duś przez chwilę. W razie konieczności wlej drugą szklankę wody.
4. Gdy kapusta zrobi się miękka, dodaj Naturalnie Smaczne Chłopski Garnek Knorr, dokładnie wymieszaj i duś całość, aż zgęstnieje.
5. Usmaż kotlety, aby były rumiane i chrupiące. Podawaj z gorącą kapustą. Danie będzie doskonale smakowało z ziemniakami posypanymi koperkiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl