



przepisy.pl

Kotlety schabowe z boczkiem

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wędzony boczek - 3 plastry
- pieprz
- sól
- słodka mielona papryka - 1 łyżka
- piwo - 0.5 szklanek
- kotlety - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Kotlety rozbij tłuczkiem, a następnie posyp solą, pieprzem i papryką.
2. Pozostaw na 2 godziny w chłodnym miejscu.
3. Boczek pokrój w cienkie plastry.
4. Przed pieczeniem natnij kotlety i przez nacięcia przepleć plastry boczku.
5. Piecz około 12 minut. Polewaj piwem w trakcie pieczenia.

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