



przepisy.pl

Tradycyjny kotlet na sposób pomorski



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kotlet schabowy - 4 plastry
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- jajka - 1 sztuka
- piwo jasne - 0.5 szklanek
- śmietana - 0.5 szklanek
- natka pietruszki - 1 pęczek
- bułka tarta
- sól
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Rozbij kotlety.
2. Czosnek posiekaj drobniutko i wymieszaj z piwem, dopraw do smaku solą, pieprzem, natką pietruszki, ewentualnie ziołami. W tak przygotowanej zalewie marynuj kotlety przez minimum 1 godzinę. Osusz.
3. Panieruj kolejno w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej.
4. Smaż na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.
5. Śmietanę podgrzej i dopraw do smaku.
6. Tradycyjne schabowe na sposób pomorski podawaj polane śmietaną i posypane resztą posiekanej natki pietruszki.

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