



Marynowane kotlety schabowe

Autor: Ania321

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mięso dokładnie umyć i osuszyć.

Krok 2

Włożyć do miski, wlać oliwę, dodać przyprawy i przeciśnięty przez praskę czosnek. Mieszać rękami mięso tak, aby było równomiernie pokryte marynatą. Przykryć i wstawić na noc do lodówki.

Krok 3

Przykryć mięso folią i rozbić tłuczkiem.

Krok 4

Rozbić jajko na talerzu, roztrzepać widelcem, dodać do niego szczyptę soli oraz pieprz.

Krok 5

Panierować kotlety w bułce, jajku i znów bułce.

Krok 6

Wrzucić kotlety na rozgrzany tłuszcz i smażyć, aż się zarumienią.

Składniki:

- 3 kotlety schabowe
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka majeranku
- 1 łyżeczka oregano
- ½ łyżeczki papryki słodkiej mielonej
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- Bułka tarta
- 1 jajko
- Olej do smażenia
- Sól do smaku
- Pieprz