



Tradycyjny schabowy z frytkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Klasyka, którą uwielbia każdy Polak. Tradycyjny schabowy - w tej wersji podany z frytkami. Danie, którego nie trzeba reklamować - reklamuje się samo.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki obieramy i kroimy w paseczki, po czym obsmażamy na złoto na oleju.

Krok 2

Kotlety schabowe ubijamy na bardzo cienkie płaty, przyprawiamy solą, pieprzem i czosnkiem z obu stron.

Krok 3

Kotlety obtaczamy w jajku i bułce tartej. Następnie smażymy do zarumienienia z obu stron.

Krok 4

Kotlety podajemy z frytkami. Możemy dodać plasterki cytryny i natkę pietruszki do ozdoby.

Składniki:

- 4 kotlety schabowe
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 szklanka bułki tartej
- 2 jajka
- 0,5 kg ziemniaków
- 6 łyżek oleju do smażenia frytek i kotletów
- 5 plasterków cytryny
- 1 natka pietruszki