



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Schabowe w mleku

Czas przygotowania: 1 godzina 15 minut

Czas moczenia kotletów minimum: 2 godziny


Liczba porcji: 8 kotletów

W 1 kotlecie:

Wartość energetyczna 260 kcal

Składniki na schabowe w mleku

- około 800 g schabu - środkowy lub od karku
- 1 szklanka mleka - 250 ml
- 1 cebula - około 170 g
- do 80 g bułki tartej
- do 40 g mąki pszennej
- 2 duże jajka - około 125 g po rozbiciu
- przyprawy: płaska łyżeczka soli, pół płaskiej łyżeczki pieprzu
- olej lub smalec do smażenia - około 50 ml

 Ukryj zdjęcia

Kotlety schabowe w mleku

✓ Krok 1: Przygotuj kotlety

Na osiem kotletów potrzebujesz minimum 800 gramów dobrej jakości schabu bez kości. Ja wybieram schab bliżej karczku, ale ten środkowy również będzie idealny. Kawałek schabu kroję na osiem plastrów. Możesz też poprosić o pokrojenie kotletów już w sklepie z większego kawałka schabu. Jeden kotlet krój na grubość do 2 cm.

Nie odkrawam błonki oraz ewentualnych tłuszczików. Na blacie połóż złożoną na pół ściereczkę lub materiałową łapkę kuchenną. Na ścierece połóż deskę drewnianą. Na desce kładź po kolei kotlety i ubijaj tłuczkiem do mięsa, aż rozplaszczą się do około 8 mm grubości.

✓ Krok 2: Mocz je w mleku i cebuli

Cebulę obierz i pokrój np. w cienkie piórka. Układaj porcje cebuli, wlej trochę mleka i wyłóż kilka kotletów. Potem znowu porcja cebuli, kotlety i mleko. W taki sposób ułóż w misce wszystkie kotlety z cebulą i szklanką mleka. Mięso powinno być zanurzone w mleku.



Jeśli kotlety będziesz smażyć w ciągu 2-3 godzin, to miskę odłóż na bok, nie na słońcu. Jeśli będą smażone później lub nawet dnia następnego, to miskę przykryj i odstaw do lodówki.

▼ Krok 3: Osusz i przypraw

Przed smaženiem wyjmij kotlety z miski. Każdą sztukę osusz przy pomocy ręcznika papierowego, a następnie posyp solą i pieprzem. Na osiem kotletów wykorzystałam łącznie płaską łyżeczkę soli i pół płaskiej łyżeczki pieprzu. Jeśli mięso leżało w lodówce, to potrzymaj je na blacie przez minimum 20 minut, by nie smażyć zimnego mięsa.

▼ Krok 4: Panieruj kotlety

Zaczynij już nagrzewać dużą patelnię z grubym dnem. Wlej trochę oleju do smażenia lub wyłóż smalec. Na jeden talerz wsyp mąkę (u mnie 40 g), na drugi bułkę tartą (u mnie 80 g). Do trzeciego zaś wbij dwa duże jajka i rozbełtaj je dokładnie widelcem. Każdego kotleta najpierw obtaczaj w mące, potem w jajku, a na końcu w bułce tartej. Wystarczy jedna warstwa.

Porady: Jeśli chcesz, by Twoje kotlety miały lekko ostry smak, to do bułki tartej wsyp też trochę chili lub czosnek suszony.

▼ Krok 5: Usmaż kotlety

Kotlety kładź na nagrzaną patelnię i smaż z obu stron na rumiano. Kotlety nie powinny potrzebować więcej niż 2 minuty na stronę. Zwróć uwagę na moc palnika. Powinny się równomiernie podsmażać na brązowo-złoto. Jeśli zaczynają się palić i szybko ciemnieją, koniecznie zmniejsz moc palnika. Jeśli zaś po minucie są nadal blade i słabo się smażą - zwiększ moc palnika. Po każdej serii usuń palące się resztki bułki oraz dołóż trochę tłuszczu. W taki sposób usmaż wszystkie kotlety.

▼ Krok 6: Podawaj je tak, jak lubisz

Kotlety schabowe w mleku to klasyka polskiej kuchni i smakują wyśmienicie w wielu różnych kombinacjach. Będą świetne z ziemniakami z wody, z puree ziemniaczanym lub z pieczonymi ziemniakami albo też z kopytkami lub kluskami śląskimi. Do tego np. kapusta zasmażana lub ulubiona surówka albo sos grzybowy, czy też buraczki na ciepło albo marchewka z groszkiem.

Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania



