

Kotlety schabowe kruche i pachnące cebulką.



Opis wskazówki

Jak zrobić kotlety, aby były kruche po usmażeniu i pachniały/smakowały cebulką....bez cebuli. Przepisu używam ponieważ moje dziecko nie lubi cebuli, więc przemycam w ten sposób chociaż odrobinę.

Do miski wlewam 1 szklankę mleka (w zależności ile mamy kotletów), na najmniejszych oczkach tarki siceramy jedną średnią cebulę, wrzucamy ją do mleka i mieszamy. W ten sposób powstaje mleczna marynata z dodatkiem cebuli. Następnie wkładamy do miski rozbite schabowe, pozostawiamy w lodówce na 30 min, można zostawić na dłużej. Po tym czasie poddajemy kotlety standardowej obróbce, czyli jajko, bułka tarta i smażyemy. Kotlety są kruchutkie i pachnące cebulką...naprawdę smaczne. Polecam