

Warszova Kotlet Schabowy

Toplam 43 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açılış 10/10

Kotlet schabowy, ince dövülmüş eti un, yumurta ve ekmek kırıntısıyla kaplayarak Polonya usulü kızartan yemektir.

Malzemeler

- 600 gr Dana kontrfile
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 2 su bardağı Ekmek kırıntısı
- 0.5 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Yağ
- 1 adet Limon
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Et dilimlerini 5 mm inceliğe dövn.
2. Etleri süt, tuz ve karabiberle 15 dakika dinlendirin.
3. Un, çırpmalı yumurta ve ekmek kırıntısı tepsilere alın.
4. Etleri süzüp önce una, sonra yumurtaya, sonra kırıntıyla kaplayın.
5. Tavada yağ ve tereyağı ile kızartın.
6. Kotletleri her yüzü 4 dakika kızartarak pişirin.
7. Limon ve patates püresiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti eşit incelikte dövmek dşyanmadan içinin pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates püresi, salatalık turşusu ve limonla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

