

Tradycyjny schabowy z panierką

Tradycyjny kotlet schabowy – chrupiący z zewnątrz, soczysty w środku

Tradycyjny kotlet schabowy to prawdziwa perełka polskiej kuchni. Sekret idealnego schabowego tkwi w odpowiednim przygotowaniu mięsa i panierki. Plastry schabu o grubości 1 cm należy dokładnie rozbić na cienkie placki, co zapewni ich kruchość i delikatność. Panierowanie to sztuka – najpierw mąka, potem jajko, a na końcu bułka tarta wymieszana z przyprawą Knorr. Smażenie na dobrze rozgrzanym tłuszczu gwarantuje złocistą, chrupiącą panierkę, która idealnie przylega do mięsa, a jednocześnie zachowuje jego soczystość.

Dla kogo?

[Kotlet](#) schabowy to danie, które zadowoli każdego miłośnika tradycyjnej kuchni. Jeśli dotychczas wydawał Ci się mało intrygujący, prawdopodobnie nie trafiłeś na odpowiedni przepis. Właściwie przygotowany schabowy zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy – będzie kruchy, soczysty i aromatyczny, a przy tym nie ociekający tłuszczem.

Na jaką okazję?

Schabowy to klasyka niedzielnych i świątecznych obiadów. Często serwowany po rosole, stanowi główną gwiazdę rodzinnego stołu. To doskonały wybór na ważne uroczystości rodzinne, gdy chcesz zaszerwować sprawdzone, lubiane przez wszystkich danie. Pamiętaj, by przygotować go ze świeżego, nie mrożonego mięsa – to podstawa sukcesu!

Czy wiesz, że?

Choć uznawany za symbol polskiej kuchni, kotlet schabowy prawdopodobnie przywędrował do nas z Austrii jako wieprzowa wersja słynnego sznycła wiedeńskiego. Ta ciekawostka może być świetnym tematem rozmowy przy stole, gdy będziesz serwować to pyszne danie swoim gościom.

Dla urozmaicenia

Tradycyjną panierkę możesz wzbogacić o ziarna słonecznika, które nadadzą kotletom ciekawego smaku i chrupkości. Zamiast oleju spróbuj użyć smalcu lub klarowanego masła. Eksperymentuj też z panierką – płatki kukurydziane czy owsiane to ciekawe alternatywy dla klasycznej bułki tartej, które odmienią charakter tego tradycyjnego dania.