

Tradycyjny schabowy

Tradycyjny Kotlet Schabowy – Klasyk Polskiej Kuchni

Chrupki z zewnątrz, soczysty w środku – tradycyjny kotlet schabowy to prawdziwa perełka polskiej kuchni, którą przygotujemy bez zbędnych komplikacji. Ten prosty przepis pozwoli Ci stworzyć danie, które zachwyci całą rodzinę swoim klasycznym smakiem.

Dla kogo?

Kotlet schabowy to uniwersalne danie, które spodoba się zarówno dorosłym, jak i dzieciom. Jest idealny dla osób ceniących tradycyjne smaki i poszukujących sycącego, domowego obiadu. Dzięki prostemu wykonaniu, nawet początkujący kucharze poradzą sobie z jego przygotowaniem.

Na jaką okazję?

Schabowy sprawdzi się doskonale jako niedzielny obiad w gronie rodzinnym, ale równie dobrze zagości na stole w zwykły dzień powszedni. To także świetna propozycja na spotkanie z przyjaciółmi, którzy docenią domowe jedzenie w najlepszym wydaniu.

Czy wiesz, że?

Sekret idealnego schabowego tkwi w odpowiednim rozklepaniu mięsa i właściwej panierce. Przyprawą do mięs Knorr dodaną do bułki tartej nadasz kotletom wyjątkowy aromat. Pamiętaj, by smażyć je na dobrze rozgrzanym oleju – dzięki temu panierka będzie chrupiąca, a mięso pozostanie soczyste.

Dla urozmaicenia

Klasyczny schabowy podawany jest z gotowanymi ziemniakami i marchewką z groszkiem, ale możesz eksperymentować! Spróbuj podać go z puree ziemniaczanym, zasmażaną kapustą lub mizerią. Możesz też przygotować wersję z serem w środku lub dodać do panierki ulubione zioła.