

Warszowa Dana Kotlet Schabowy (Türk Pazarı Uyarlaması)

Toplam 43 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Orta ~610 kcal Açılış 10/10

Kotlet schabowy, Polonya'nın 19. yüzyıldan beri sofralarında olan klasik panelenmiş pirzolasıdır. 'Schab' Lehçe domuz sırtı anlamına gelir ve klasik tarif domuz fileto kullanır. Bu sürüm Türk pazarı uyarlanmış dana versiyondur.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Et dilimlerini 5 mm inceliğe dövn.
2. Etleri süt, tuz ve karabiberle 15 dakika dinlendirin.
3. Un, çırpmayı yumurta ve ekmek kırığı ayrı tabaklara alın.
4. Etleri süzüp önce una, sonra yumurtaya, sonra kırığa bulayın.
5. Tavada yağ ve tereyağı ısıtın.
6. Kotletleri her yüzü 4 dakika kadar pişirin.
7. Limon ve patates püresiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti şeffaf streç film arasında dövmek lif kopmasını önler ve kotletin eşit incelikte kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates püresi, salatalık turşusu (mizeria) ve limon dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt