



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Kotlety wieprzowe panierowane

Bardzo smaczne

Składniki:

- wieprzowina , 1 kg
- mąka , 4 dag
- jajka, 1.5 szt.
- bułka tarta , 5 dag
- smalec, 6 dag

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, obrać powierzchnię ze zbędnego tłuszczu i błon, pokrajać w poprzek włókien na płaskie zrazy jednakowej wielkości, ostrożnie rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą, aby nie strzępić mięsa; ukształtować podłużne kotlety, posolić; dalej postępować tak, jak z kotletami schabowymi panierowanymi.

