

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej

Autor: **Docherro**Przepisów: **753** Ocena: **14337**

1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Polędwiczka wieprzowa około 1/2 kg
- Jajko 1 szt.
- Sól i pieprz
- Mąka do obtoczenia polędwiczek
- Tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Umytą i wysuszoną polędwiczkę pokroić z ukosa na plastry. Obtoczyć w mące i jajku posolonym i popieprzonym, dawać na gorący tłuszcz. Smażyć z obu stron. Podawać z sosem np. grzybowym lub same z ziemniakami. Ja zrobiłam do nich sos grzybowy, przepis podam.



- 2 Smacznego życzę:)



Twoje notatki do przepisu: