

Kotlet z karkowki na patelni.



Autor: **bozka44**
Przepisów: **176** Ocena: **3388**

 1-2 os.  30 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 2 solidne kotlety z karkowki
- olej rzepakowy
- mąka żytnia
- sol, pieprz czarny, czosnek granulowany

Sposób przygotowania:

- 1 Kotlety dokładnie myjemy, najpierw nieco rozbijamy nakłuwaczem, następnie przez folie bardzo dokładnie rozbijamy rozbijakiem (wcześniej należy poprzecinać nożyczkami przerosty, aby kotlety się dobrze rozbijały).

Układamy na talerzu i z obu stron posypujemy solą, pieprzem i solidnie czosnkiem granulowanym. Zostawiamy na godzinę.

Na patelni rozgrzewamy olej, kotlety panierujemy tylko w mące (lekko dociskając ręką) i smazymy na 6,5 (skala 10) tylko do momentu zezłocenia się maki (nie za długo) z obu stron. Ja dodatkowo jeszcze na 2 minutki przykrywam pokrywą do patelni (z dziurkami).

Wspaniale!!!

Twoje notatki do przepisu: