

# Kotlety cielęce



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **878** Ocena: **16865**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- 500 g cielęciny
- 2 jajka
- 200 g sklarowanego masła
- 80 g masła
- kilka łyżek mąki
- szklanka tartej bułki
- sól

## Sposób przygotowania:

- 1 Cielęcinę rozbiłem najpierw je po nacinając ( brzegi ). Grubość pożądana 3-4 mm. Tak rozbite kotlety panierowałem w mące, jajku i bułce tartej. Przed panierowaniem osuszyłem płyty cielęciny papierowym ręcznikiem, posoliłem je. Po panierowaniu warto strząsnąć z kotletów nadmiar mąki i bułki ( zbyt gruba panierka to zbędne kalorie ). Na koniec docisnąłem panierkę dłonią, aby drobinki bułki nie osypywały się na patelnię. Na patelnię wlałem oliwę w ilości takiej, aby kotlety pływały w nim. Jak tłuszcz rozgrzał się, przyrumieniłem kotlety z obu stron po 5 min . Zmniejszyłem ogień, położyłem na każdym plasterek masła, przykryłem patelnię , zostawiając szparkę. Po 5 minutach przewróciłem kotlety, przykryłem aby doszły , następne 5 minut.

## Twoje notatki do przepisu: