

Kotlety z polędwicy wieprzowej w panierce.



Autor: **Gotujtosam**
Przepisów: **94** Ocena: **1639**



3-4 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Polędwica wieprzowa 500 g.
- Jajka 2 szt małe.
- Mąka pszenna 100 g.
- Bułka tarta do panierowania.
- Tyminaek suszony 2 szczypty.
- Papryka słodka mielona 2 szczypty.
- Olej do smażenia.
- Czosnek 1 ząbek.
- Sól do smaku.
- Pieprz do smaku.

Sposób przygotowania:

- 1 Polędwicę myjemy, oczyszczamy z błon, osuszamy ręcznikiem. Kroimy na kotlety o grubości 3-4 cm, rozbijamy ręką, solimy i pieprzymy odrobinę. Do miski wbijamy jajka i wsypujemy przyprawy, solimy i pieprzymy odrobinę. Całość należy dobrze wybełtać.
- 2 Do płaskiej miski wsypujemy mąkę i obtaczamy kotlety z dwóch stron, następnie mięso wkładamy do jajka i kolejno obtaczamy w bułce tartej. Kotlety smażymy na oleju roślinnym z dwóch stron na złoty kolor. Gotowe !!!

Twoje notatki do przepisu: