

Kotleciki z polędwicy wieprzowej



Chudziutkie, kruche, pachnące i bardzo smaczne. Panierowane, nieduże kotleciki, które bardzo lubi moja sześciolatnia córka. Proste i szybkie danie. U nas dzisiaj z dodatkiem kopytek i brokuła z wody oraz duszonych pieczarek.

Składniki:

- polędwica wieprzowa (ok. 0,5kg)
- sól i pieprz do smaku
- 1 całe jajko
- ok. szklanka mąki pszennej
- masło, margaryna lub inny tłuszcz do smażenia

Wykonanie:

1. Polędwicę myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem.
2. Mięso kroimy na kawałki o grubości ok. 2cm, lekko rozbijamy tłuczkiem do mięsa (delikatnie). Solimy i posypujemy pieprzem do smaku. Odstawiamy na minimum pół godziny.
3. Kotlety panierujemy w roztrzepanym jajku i mące, mocno dociskając. Smażymy na średnim ogniu, na rozgrzanym tłuszczu, aż do zrumienienia z obu stron.
