

## Doradca Smaku XIV: Eskalopki z serem mozzarella, odc. 2



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Eskalopki:

<b>połędwica wieprzowa</b>	1 sztuka
<b>Musztarda czeska Prymat</b>	1 łyżka
<b>mąka pszenna</b>	3 łyżki
<b>Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat</b>	1 łyżka
<b>jaja</b>	2 sztuki
<b>tarta mozzarella</b>	3 łyżki
<b>masło klarowane</b>	2 łyżki

#### Sałatka:

<b>orzechy włoskie</b>	1/2 szklanki
<b>szczypior dymki</b>	1 sztuka
<b>cebula czerwona</b>	1 sztuka
<b>pomidory malinowe</b>	2 sztuki
<b>oliwki zielone Smak</b>	8 sztuk
<b>kapary całe Smak</b>	1 łyżka
<b>śmietana 12%</b>	2 łyżki

#### Do dekoracji:

**natka pietruszki**

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## **Eskalopki:**

1. Polędwicę kroimy w plastry na eskalopki, lekko rozbijamy pięścią. Mięso nacieramy musztardą. Mąkę mieszamy z przyprawą do wieprzowiny i obtaczamy w niej mięso.
2. Do miski wbijamy jajka, roztrzepujemy je i dodajemy ser mozzarella.
3. Na patelni rozgrzewamy masło klarowane, w międzyczasie do jajka z mozzarellą wrzucamy kawałki polędwicy. Gdy masło się rozpuści, na małym ogniu smażymy eskalopki z obu stron na złoty kolor.

## **Sałatka:**

1. Na suchej patelni prażymy orzechy włoskie.
2. Siekamy szczypior, cebulę kroimy w drobne piórka, a pomidory w sporą kostkę. Kroimy także oliwki. Składniki łączymy w misce, wrzucamy kapary. Dodajemy śmietanę i mieszamy sałatkę. Na koniec wsypujemy uprażone, lekko rozgniecione w ręce orzechy włoskie.

## **Sposób podania:**

Sałatkę podajemy w małej miseczce. Eskalopki układamy na talerz, dekorujemy natką pietruszki.