

Kotlety jagnięce po prowansalsku

JAHEIRA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kotlety z jagnięcia	6
tymianek	
majeranek	
pieprz czarny	
sól	
mleko	1/4 szklanki
jajko	1
mąka	1/4 szklanki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
oliwa	2 łyżki
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyprawy mieszamy razem i nacieramy nimi kotlety. Mieszamy mleko z jajkiem. Oprószamy kotlety mąką, zanurzyć w jajku, obtoczyć w tartej bułce. Rozgrzać olej z masłem i smażyć kotlety, 5 minut każdą stroną. Podajemy gorące.