

## Kotlety wieprzowe z karkówki



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	1 szt
<b>mąka</b>	2 dag
<b>KOTLET panier do mięs Prymat</b>	3 dag
<b>Karkówka klasyczna</b>	
<b>pieprz czarny grubo mielony</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>sałatka obiadowa szlachecka Smak</b>	
<b>schab</b>	75 (karkowy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, osączyć, pokroić na kotlety w poprzek włókien. Każdy kotlet zbić tłuczkiem, natrzeć Czosnkiem granulowanym, posypać, przyprawą Karkówka klasyczna, majerankiem, pieprzem i solą. Jajko rozmącić z 1 łyżką wody, szczyptą soli i Karkówką klasyczną Prymat. Kotlety panierować w mące jajku i KOTLET panier do mięs, smażyć na silnym ogniu na rumiano z obu stron. Podawać z frytkami i Sałatką obiadową szlachecką Smak.