

Kotlety z karkówki



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karkówka	1 kg
ocet	2 łyżki
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	1 łyżeczka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
mąka	do obtaczania
jajko	4-5 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
pieczarki	500 g
masło	2 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę umyć, osuszyć, pokroić na kotlety.

Do miski wrzucić mięso, dodać wszystkie przyprawy i dokładnie wymieszać razem z mięsem.

Odstawić na 15 minut.

Przygotować mąkę i bułkę tartą do obtaczania kotletów oraz w drugim naczyniu utrzeć jajka z odrobiną soli.

Na patelni rozgrzać oliwę, kotlet obtaczać w mące, jajku i bułce tartej po około 5 minut z każdej strony na średnim ogniu.

Pieczarki oczyścić, pokroić w plastry i podsmażyć na maśle, posolić.

Usmażone kotlety posypać pieczarkami, podawać z ziemniakami, frytkami lub pieczonymi ziemniakami

