

Kotlety wieprzowe z karkówki



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	1 szt
mąka	2 dag
Kotlet panier do mięs Prymat	3 dag
Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat	
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	
olej do smażenia	
sałatka obiadowa szlachecka Smak	
schab	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.