

Kotleciki z polędwiczek



AANNKAA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wieprzowa	1 szt
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
sól	
pieprz	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwiczkę pokroić w plastry o grubości około 2cm. nastenie rozbic tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem. Panierować w bułce i jajku i smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor z obu stron. Kotleciki są dużo smaczniejsze i delikatniejsze niż ze schabu :).