

Eskalopki po mediolańsku (wg. Halbańskiego)



CRYSALISKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bitki cielęce z udźca	4
jajko	2
twardy ser	50 g
mąka	2 łyżki
oliwa	4 łyżki
ananas z puszki	4 plastry
pomidor	4 plastry
fasolka szparagowa	500 g
zielony groszek	500 g
czarne oliwki bez pestek	8 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bitki lekko rozbić, posolić, posypać ziołami, obtoczyć w mące, a następnie w utartym serze wymieszanym z rozbełtanymi jajkami. Smażyć na mocno rozgrzanej oliwie, aby eskalopki nie przywarły do patelni, po 2 min. smażenia zmniejszając nieco ogień. Smażyć na złoty kolor z obu stron.

Plastry ananasa oraz pomidora obsmażyć na oliwie. Położyć je jeden na drugim na usmażonych eskalopkach.

Na ozdoby szpikulce nabić po 2 oliwki i wbić szpikulce w eskalopki poprzez ułożone plastry. Podawać z ugotowanym zielonym groszkiem i fasolką szparagową, polanymi tłuszczem od smażenia.