

Kotleciki z cielęciny



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cielęcina	1 kg
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
oliwa	1 łyżka
curry	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cielęcinę pokroić w plastry, zbić za pomocą tłuczka. Kolety oprószyć solą, pieprzem i curry. Jajka roztrzepać z oliwą. Kotlety zanurzać w jajku, obtaczać w bułce tartej, smażyć na rozgrzanym na patelni oleju z obu stron na złoto.