
Medalion wieprzowy w grzankach

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3177 razy.

50 dag wieprzowiny bez kości,

tłuszcz do smażenia,

2 dag mąki,

2 dag masła,

8 dag bułki na grzanki,

2 dag tartej bułki,

2 jaja,

sól, pieprz

Mięso umyć , ścierać zbędny tłuszcz, pokroić w poprzek włókien na porcje, rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą. Następnie formować ręką i nożem nadając im kształt okrągły o grubości półtora cm, posypać przyprawami i mąką. Bułkę pokroić w cienkie kromki, następnie w paski długości 2 cm, wymieszać z bułką tartą. Mięso panierować w rozmaconych jajach i grzankach przyciskając ręką. Smażyć na gorącym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Po usmażeniu zlać tłuszcz, dodać masło, roztopić , przewracając medalion na drugą stronę.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>