

Kotlety obalované v parmazánu

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g vepřových kotlet

sůl

pepř

1 citron (šťáva)

hladká mouka

50 g směsi čerstvých bylinek

1 svazek pažitky

3 vejce

50 ml smetany ke šlehání

100 g strouhaného parmezánu

2 lžíce másla

3 lžíce oleje

Postup

Kotlety osolíme a opepříme, pokapeme citronovou šťávou a necháme 10 minut odležet. Kotlety obalíme v mouce, nasekáme bylinky, vejce rozšleháme se smetanou, bylinkami a strouhaným parmezánem.

Rozehřejeme máslo a olej, kotlety obalíme ve vejci a smažíme. Ozdobíme je bazalkou a podáváme s grilovanými rajčaty.