



przepisy.pl

Kotlety z karkówki w panierce z orzechami



Składniki:

- mleko - 3 łyżki
- orzechy włoskie łuskane - 0.5 szklanek
- bułka tarta - 0.5 szklanek
- olej do smażenia - 125 mililitrów
- sól do smaku - 8 szczypt
- kolorowy pieprz - 8 szczypt
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

30 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kotlety, dość duże i grube, rozklep lekko tłuczkiem - najlepiej przykrywając je folią spożywczą żeby mięso nie pryskało. Każdy kawałek oprósz z obu stron solą i pieprzem.
2. Bułkę tartą, orzechy i mini kostki wrzuć do rozdrabniacza - zmiksuj aż masa będzie sypka i dość jednolita.
3. Jajko roztrzep z mlekiem. Kotlety panieruj w jajku i panierce orzechowej. Kładź na patelnię z rozgrzanym olejem . Smaż aż ładnie się zrumienią. Podawaj z ulubioną surówką i ew. ziemniakami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl