



Cielęcina panierowana

Autor: najlepszewkuchni.pl

Panierowane mięso cielęce jest zdecydowanie delikatniejsze od tradycyjnych „schabowych”. Może być to zatem sposób na ciekawe urozmaicenie standardowych obiadów. Polecamy zwłaszcza na rodzinny, niedzielny posiłek.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Myjemy mięso i osuszamy, następnie kroimy na porcje i zbijamy tłuczkiem. Później nacieramy oliwą, przyprawiamy solą i pieprzem.

Krok 2

Mięso umieszczamy w misce, przykrywamy i pozostawiamy w chłodnym miejscu na 3 godziny, aby się przegryzło.

Krok 3

Następnie cielęcinę obtaczamy w jajku i bułce tartej, po czym smażymy na rozgrzanym smalcu.

Krok 4

Smażymy ją, aż do uzyskania złotego koloru z obu stron.

Składniki:

- 1/2 kg cielęciny

- 3 łyżki smalcu

- 3 łyżki oliwy

- 2 jajka

- 100 g bułki tartej

- 1 łyżeczka soli

- 1 łyżeczka pieprzu