

COTOLETTA ALLA MILANESE (MILÁNSKÁ KOTLETA)



Suroviny

4 telecí kotlety s kostí

2 rozšlehaná vejce

100 g másla, nejlépe přepuštěného

strouhanka

sůl

Chlouba lombardské kuchyně, jejíž původ je propojen s rakouským Wiener Schnitzlem. Milánská kotleta je druhým chodem se zaručeným úspěchem. Můžete si ji připravit i z dalších druhů masa, třeba z vepřového. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Nejprve udělejte na okrajích kotlet zářezy, aby se maso během smažení nezvlnilo. Maso obalte ve vejci a ve strouhance. Rozehřejte máslo, pokud možno přepuštěné, ve velké pánvi. Osmažte kotlety z obou stran dozlatova. Osolte, pokapejte citronem a servírujte.



DRUHÉ CHODY



MASO



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST