

Milánské kotlety s rajčaty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- strouhanka 8 lžíce
- sýr 60 g
- paprika sladká mletá 1 lžička
- vejce 2 ks
- olej 1 ks
- pepř 1 ks
- kotlety vepřové 4 ks
- sůl 1 ks
- mléko 2 lžíce
- mouka hladká 3 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Maso opláchneme, osušíme a nařízneme na okrajích. Řízky naklepeme, osolíme a opepříme. Do jednoho talíře připravíme hladkou mouku smíchanou s 1 lžičkou sladké papriky.

Do druhého talíře si připravíme vajíčka rozšlehaná s mlékem a troškou soli. Do třetího talíře nasypeme prosátou strouhanku, kterou smícháme s nastrouhaným sýrem.

Řízky obalujeme jako v klasickém trojobalu, nejprve v mouce, pak ve vejcích a naposledy ve

strouhance se sýrem. Maso usmažíme na rozpáleném oleji a podáváme společně s rajčatovým dipem a bramborem.

Na rajčatový dip smícháme rajčata s pokrájenou cibulí a prolisovaným česnekem. Vše dochutíme solí a pepřem.