

Smažené vepřové žebírko v bramborovém těstě

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Suroviny
- Vepřové kotlety 600 g
- Brambory 200 g
- Mléko 1 dl
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 120 g
- Česnek 20 g
- Černé koření mleté 2 špetka
- Olej 80 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Omyté vepřové kotlety nakrájíme na žebírka, které mírně naklepeme a osolíme. Omyté a očištěné brambory postrouháme, zalejeme mlékem, osolíme, přidáme vejce, mouku, rozetřený česnek, koření a metličkou na sníh dobře nahladko vymícháme. Osolená žebírka obalíme v hladké mouce, namáčíme v připraveném těstě a ve vřelém oleji smažíme po obou stranách dozlatova. Jako přílohu podáváme čerstvý zeleninový salát. Kotletky zdobíme kousky citronu.