

Jehněčí kotlety alla romana

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí kotletky 8 ks
- Sůl 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Parmezán 100 g
- Strouhanka 200 g
- Vejce 2 ks
- Olivový olej 3 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Jehněčí kotletky zbavíme tuku a naklepeme přes potravinářskou fólii.

Rozklepneme 2 vejce, které osolíme a opepříme.

Smícháme strouhanku s parmezánem a pořádně promícháme.

Jehněčí namočíme do vajíčka a poté z obou stran obalíme ve strouhance smícháme s parmezánem a osmažíme na vyšší vrstvě rozpáleného oleje a smažíme dozlatova.