

Свинина «Вождь краснокожих»



1 кг мякоти свинины, 3 яйца, 3 ст. ложки томатного соуса, 150 г тёртого сыра, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки рубленой зелени укропа и петрушки, растительное масло для жарки, чёрный молотый перец, соль – по вкусу.

Мясо нарезать на порционные куски, отбить, посолить и поперчить.

Яйца взбить с томатным соусом, половиной тёртого сыра, мукой, зеленью и солью. Запанировать мясо в томатно-сырной панировке и обжарить в растительном масле с двух сторон до готовности на медленном огне.

Готовое мясо положить на блюдо, посыпать оставшимся сыром.